

pizza e pasta

ITALIANA

n°6

giugno

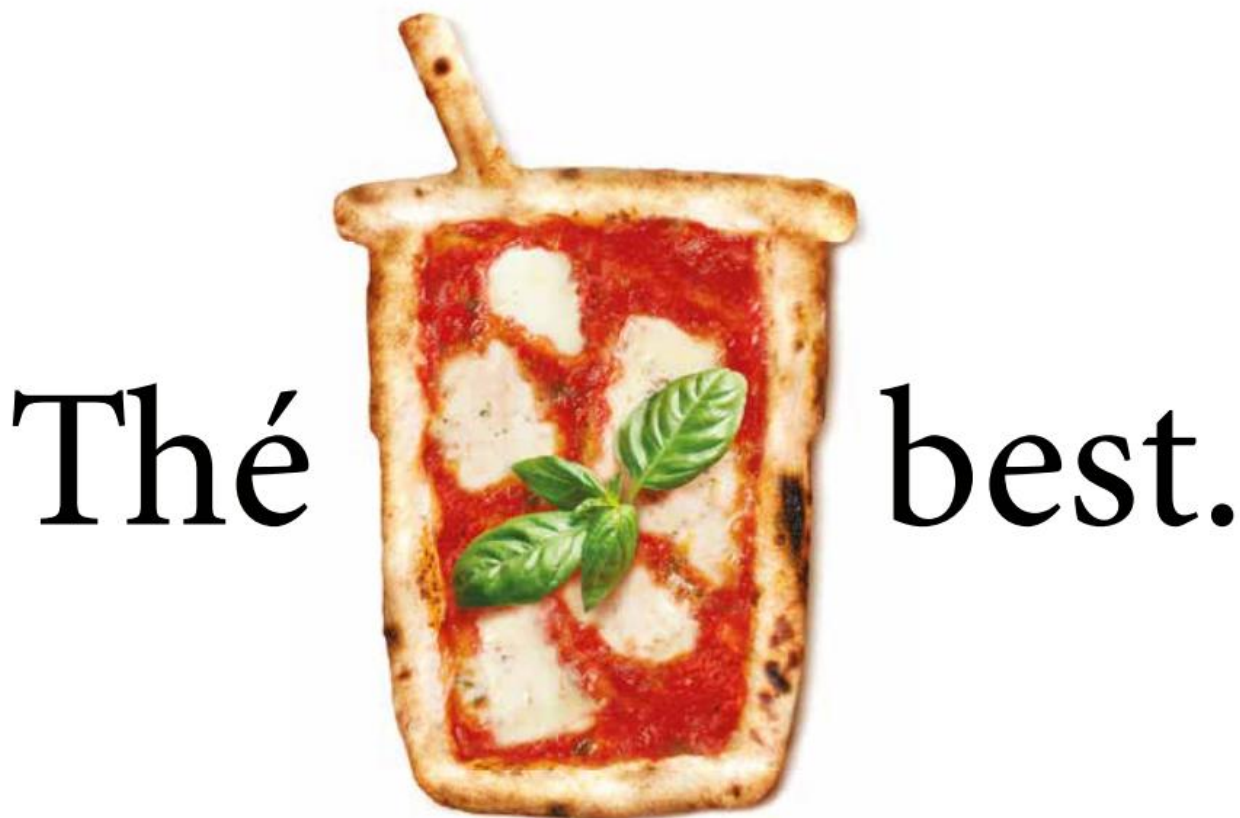
2021

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXII



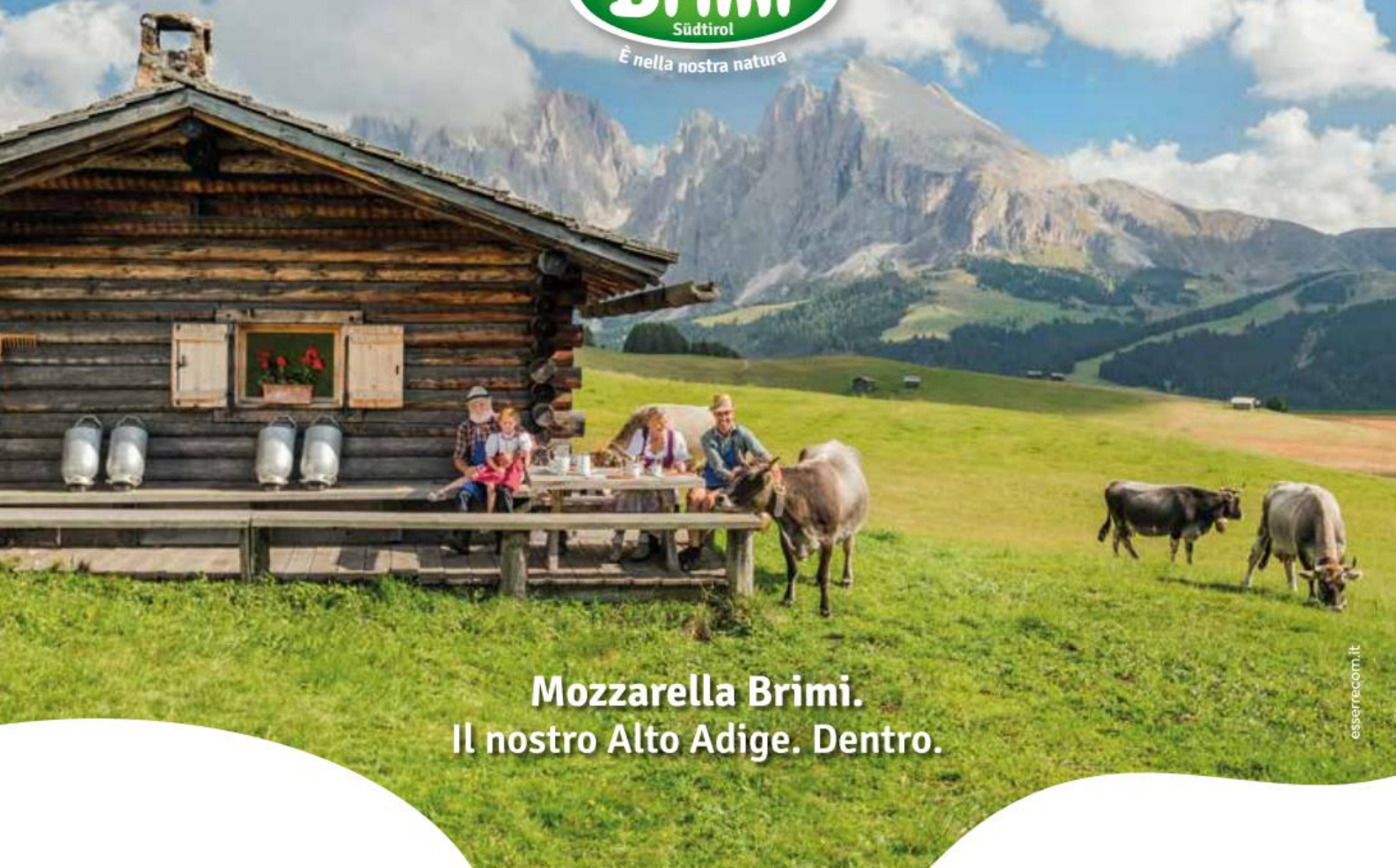
La Margherita ha trovato il suo Re.



Si racconta che fin dalla notte dei tempi una domanda non ha mai trovato risposta:
qual è la bevanda perfetta per accompagnare la pizza?

Fortunatamente un recente studio ha scoperto che abbinare
Estathé con la pizza riduce fino al 99% queste discussioni.
Perché grazie all'assenza di gas e al suo gusto naturale, Estathé mette tutti d'accordo.

Con Estathé, la Margherita ha finalmente trovato il suo Re.



Mozzarella Brimi.
Il nostro Alto Adige. Dentro.

esserrecom.it



Dalla nostra natura incontaminata, dalla semplicità delle lavorazioni, dalla cura rispettosa nasce l'unica linea con latte 100% Alto Adige. Per pizze e piatti gourmet unici e irresistibili.

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	GIUGNO 2021
AZIENDE	
Albinea Canali _____	p. 63
Brimi _____	p. 3
Cibus _____	p. 83
Cerutti Inox _____	p. 81
Conserve Italia _____	p. 100
Cuppone _____	p. 91
Di Marco Corrado Srl _____	p. 11
Dr Zanolli _____	p. 9
Dr Schaer _____	p. 47
Ferrero - Estathé _____	p. 2
Forni Pavesi Rimini _____	p. 45
Gi Metal _____	p. 21
Greci _____	p. 77
Gruppo Cellino _____	p. 25
Host _____	p. 93
Industria Alimentare Tanagrina _____	p. 71
Italforni _____	p. 43, 69
Keepizza _____	p. 17
Latteria Montanari _____	p. 15
La Torrente _____	p. 35
Lilly Codroipo _____	p. 51
Macinazione Lendinara _____	p. 41
Millberg _____	p. 75
Molecola _____	p. 99
Molino Agugiaro e Figna _____	p. 37
Molino Cosma _____	p. 59
Molino Dallagiovanna _____	p. 55
Molini Lario _____	p. 13
Molino Naldoni _____	p. 31
Molino Pasini _____	p. 7
Pizza Idea _____	p. 61
Sanfelici _____	p. 27
Sitta _____	p. 65

— Sommario —

EDITORIALE 6

**Ottimisti
con intelligenza**
di Giampiero Rorato

Pizza World Sharing 8

PRIMA PAGINA 10

a cura della redazione

PIZZA NEWS 12-14

a cura della redazione

Il turismo enogastro- 18

nomico italiano è
una solida certezza
di Giampiero Rorato



**OUTDOOR,
RIPENSARE GLI SPAZI**

**Il dehor.
Uno spazio
da pensare e
progettare**

di David Mandolin



**Gli aspetti
delicati
del mondo
ristorativo.
Il servizio,
1^a parte**

di Giampiero Rorato



ECCELLENZE ITALIANE

**La zuccina,
la verdura
versatile**

di Caterina Vianello

**I friarielli, eccellenza
tipica napoletana**

di Marisa Cammarano

44

Giuliano Bucci, la Fattoria a Roccaraso, l'Aquila

di C. O.



Carlo Le Rose, Chef e Store Manager

di Caterina Orlandi

52

Emanuele Serpa, Frumento ad Acireale

di D.M.

56

Pizzeria San Martin, una bella ed impe- gnativa storia di vita

di David Mandolin

60

Il food cost: come valorizzare l'arte del cucinare. Prima parte

di Domenico Maria Jacobone

66



NON SOLO PIZZA

Ciro Salvo e 50 panino a Napoli.

*La ricetta
dell'hamburger
perfetto*

di Caterina Orlandi

72

Oltre l'anonimato: il Presidio Slow Food dell'olio extravergine d'oliva

di Antonio Puzzi

78



Il Pesto

di Virgilio Pronzati

82

Concorrenza sleale, parte 2°.

*L'imitazione servile
dell'Avv. Manuela Viscardi*

84

Montalcino 2020 da Cinque Stelle

di Virgilio Pronzati

LE SPEZIE _____ 86

Le foglie di curry. Una spezia indiana presente anche in Europa.

di Giampiero Rorato

LA BIRRA _____ 88

La birra in Sardegna

di Alfonso Del Forno

OSSERVATORIO HOST _____ 92

Arte bianca: *tra novità e tendenze l'appuntamento è a Host Milano*

94

La mortadella Bologna

a cura della redazione

97

Scuola Italiana Pizzaioli

LE AZIENDE INFORMANO

Keepizza _____ p. 17

Molino Magri _____ p. 70

— Editoriale —

Ottimisti con intelligenza

Giampiero Rorato

Siamo alla fine del tunnel e cominciamo a rivedere il sole. La speranza che abbiamo riposto nella capacità di Mario Draghi e del generale Figliuolo, dal 1° marzo scorso commissario straordinario per un'efficiente organizzazione delle vaccinazioni, non è stata delusa e, pian piano, le regioni stanno riprendendo il colore bianco, riaprono le attività ristorative, presto anche nelle sale interne, senza più coprifuoco; riaprono palestre, piscine e strutture sportive. Ritorna dunque la normalità, ritornano la sicurezza e la libertà, ma sappiamo bene che non sarà più come prima. Il Covid è stato bloccato, ma non

distrutto e saremo davvero sicuri a due condizioni: quando tutti saremo vaccinati, in tutto il mondo e se rispetteremo le necessarie regole dettate da una seria prudenza. Desideriamo essere liberi, vogliamo ristoranti e pizzerie aperti la sera senza limiti di orario, ma dovremo rispettare le regole che ci saranno date e, soprattutto, il complesso mondo della ristorazione e, ancor prima, della produzione e distribuzione di prodotti agroalimentari dovrà operare con materie prime assolutamente sane, ecocompatibili, rispettose della natura, con grande attenzione per la salute e il benessere delle persone. Sappiamo che questo è già

l'impegno di cuochi, pizzaioli, ristoratori e di tutte le strutture che offrono cibo alle persone. Dovrà esserlo anche di chi, nel mondo, produce le materie prime, dagli agricoltori alle industrie di trasformazione, come anche dai tanti piccoli produttori artigiani di delizie alimentari. Non sarà più come prima e se vogliamo che torni il benessere, il piacere di ritrovarci, di trascorrere una serata in ristorante o in pizzeria con la famiglia o con gli amici - e lo vogliamo tutti - ci vorrà molta più attenzione nel garantire cibi sani e sicuri. È una questione che riguarda tutto il mondo e su questo le autorità internazionali, dall'ONU, alla

FAO e poi, per noi, l'Unione Europea, dovranno vigilare e controllare, consapevoli che la globalizzazione, che nessuno può fermare, esige più stretti e attenti rapporti internazionali e regole comuni che tutti dovranno rispettare, per garantire a tutti, in ogni parte del mondo, un futuro ricco di speranza, come è nel desiderio di ogni persona, ovunque essa abiti. Le premesse ci sono tutte, dovremo avere fiducia in noi stessi, nei nostri amici ristoratori e pizzaioli e in chi a livello nazionale e internazionale opera per uscire finalmente dalla pandemia e per farci riscoprire le tante gioie della vita.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXII - n.6 Giugno 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Patrizio Carrer,
Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin,
Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno,
Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today,
U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q.
Russia, P.M.Q. Cina.



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



QUATTRO GENERAZIONI, 100 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



CAMPIONATO — MONDIALE DELLA — — PIZZA —



www.campionatomondialede lapizza.it
info@campionatomondialede lapizza.it



PIZZA WORLD SHARING!

Scopri i 30 menzionati che saranno
invitati a partecipare al Campionato
Mondiale della Pizza 2022 sul sito
ufficiale della manifestazione!

www.campionatomondialede lapizza.it



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

prima pagina

Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore: *quando l'eccellenza incontra la salute con il Caseificio Sociale Manciano*

Pizzasnella® Di Marco: *tre mix di farine professionali sapientemente dosati per rendere fragrante e altamente digeribile ogni tipo di impasto*

Di Marco, azienda romana dal 1981 protagonista nel settore professionale della pizza con i suoi mix di farina e le sue basi, presenta la gamma di prodotti professionali Pizzasnella®.



Nasce il Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore, da uno studio del Caseificio Sociale Manciano con il Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e agroambientali dell'Università di Pisa e pronto a raggiungere chi ha problemi di colesterolo ma non vuole rinunciare al sapore unico del Pecorino Toscano DOP.

Lo studio che ha portato alla nascita del Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore ha dimostrato che le pecore allevate con un sistema semi-estensivo, principalmente su prato-pascolo come accade in Toscana e anche nella zona di Manciano, producono un latte migliore che va ad incidere direttamente sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto attraverso un costante apporto dei cosiddetti "grassi buoni". Grazie a queste caratteristiche del latte ovino, il Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore si presenta ricco di Omega 3 e con un concentrato di vitamine, proteine, calcio e fosforo ideale anche per chi ha problemi di colesterolo. La sua stagionatura va dai 45 ai 60 giorni e

ha un sapore prettamente dolce di latte, burro cotto e fieno, i cui aromi si possono sentire bene anche all'olfatto.

In cucina può essere utilizzato per la preparazione di panini oppure come ingrediente di piatti più complessi ed è ottimo se gustato con miele di castagno. Il Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore si abbina bene con un vino rosso strutturato, corposo, fermo e dagli aromi fruttati oppure con una birra scura con aromi fruttati o speziati.



La linea Pizzasnella® è composta da tre referenze: Verde, Giallo e Rosa, ideate per ogni tipo di impasto. Tutte a base di ingredienti 100% di origine vegetale, contengono un perfetto bilanciamento di farina di frumento tenero tipo "0" ad alto tenore proteico, farina di soia e pasta acida di frumento essiccata.

Consigliati per impasti "ventilati" a media e lunga lievitazione, i mix Pizzasnella® hanno la proprietà di fissare più acqua in cottura, donando così maggiore leggerezza e morbidezza agli impasti, oltre che una maggiore durata sul banco.

L'elevata digeribilità è assicurata, inoltre, dalla presenza della biga, una pasta acida per velocizzare il processo di lievitazione, che prende il nome dalle antiche bighe romane per la proprietà di "trascinare" l'impasto verso la maturazione ottimale. Pizzasnella® tipo Giallo è il mix di farine sviluppato per la classica pizza tonda,

ideale per gli impasti a lunga lievitazione (24-120 ore) con cottura diretta a suolo refrattario. Pizzasnella® Rosa, la miscela perfetta per la pizza in teglia alla romana, è stata realizzata per valorizzare impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione (24-120 ore) con cottura indiretta in teglia.

Infine, per la preparazione della pizza in pala alla romana, la miscela consigliata è Pizzasnella® Verde dedicata agli impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione (24-120 ore) con cottura diretta a suolo refrattario.

I Mix di farine Pizzasnella® non contengono ingredienti geneticamente modificati, coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura.

Disponibili in sacchi da 25 kg.

<https://www.pizzasnella.it/>

IL TEMPO È UNA QUESTIONE DI GUSTO!



UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE.
LE MANI DEI NOSTRI PINSAIOLI CHE SPIANANO
CON SAPIENZA ARTIGIANALE.
UNA BASE SUBITO PRONTA PER CREARE
LA TUA **PINSA ROMANA**.



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.

Quale vino italiano per la pizza?

È stato questo l'argomento della *chat room* sul Clubhouse tenutasi agli inizi del mese scorso: a organizzare e ospitare la discussione il Club Italian Wine, creato e moderato da Stevie Kim (Fondatrice di Italian Wine Academy e Managing Director di Vinitaly International).

A fare a parte degli attori principali in questa discussione ci sono stati Tinto, voce radiofonica del programma Decanter su Radio2 e presentatore del programma Mica Pizza e Fichi di La7, Renato Bosco, eclettico pizzaiolo sempre pronto a sperimentare nuove lievitazioni nonché titolare della pizzeria Saporè, ed Eleonora Cozzella, critica e giornalista enogastronomica molto conosciuta nel settore.

Stevie Kim ha vestito i panni della moderatrice, mentre in ascolto dalla platea si è radunato un pubblico internazionale di esperti, winelover e operatori dei settori della ristorazione e vitivinicolo.

In merito all'argomento chiave della serata, Stevie Kim ha posto la fatidica domanda: «Quale vino italiano si abbina meglio alla pizza?». Partendo dal menù del ristorante Saporè ha scherzosamente interrogato sia i tre speaker che la platea e li ha chiamati a esprimere la propria opinione sull'abbinamento vino italiano - pizza preferito.



Ecco i principali risultati della serata:

Marinara e Acciughe

Pigato Superiore Riviera Ligure di Ponente

Schiava Alto Adige

Glera 100% rifermentato in bottiglia "La Rovesciata"

Margherita

Asprinio of Aversa

Franciacorta Saten

Pinot Noir Alto Adige

Ortolana

Vermentino Maremma o Gallura

Nosiola Trentino

Soave Classico

Pancetta

Lambrusco Salamino

Cerasuolo d'Abruzzo

Bardolino

Cotto, Ricotta e Salamino Piccante

Bombino Spumantizzato (Puglia)

Vernaccia di Serrapetrona

Cannonau

Capricciosa

Grillo Sicilia

Grignolino Asti

Langhe Nascetta

Carciofi

Etna Bianco

Vernaccia di Oristano

Nebbiolo Valtellina

Burrata e Crudo

Lambrusco di Sorbara

Ribolla Gialla Anfora

Valpolicella annata in corso

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy



IN FOTO
LUCA D'AURIA

TantaFibra Molini Lario: fonte di fibre

L'importanza dell'assunzione di fibre a tavola è cosa nota. Le fibre hanno un ruolo fondamentale, se assunte in maniera regolare, perché favoriscono l'assorbimento degli zuccheri in modo rallentato ed un conseguente apporto calorico ridotto, grazie all'aumento del senso di sazietà. Notevole anche il loro effetto benefico nei confronti della flora intestinale.

Degustare una buona pizza ricca di fibre è quindi ciò che ci vuole!

Le farine della linea **TANTAFIBRA PIZZA** sono state studiate e calibrate per l'uso specifico in pizzeria. In questo caso, il focus non è soltanto sul garantire il W (forza) idoneo a sostenere la corretta maturazione, ma anche sulla scelta varietale dei grani che vanno a comporre. Infatti, grazie alle caratteristiche intrinseche di queste varietà, il W relativo alle singole referenze risulta amplificato nelle performance. Le due farine declinate come tipo 1, con il loro W di 240, farina **AZZURRA** e W di 290, farina **ARANCIO**, sono ideali per sostenere maturazioni che spaziano dalle 24 fino alle 60 ore. La farina integrale, in sacco da 15 kg, ha un W calibrato sul 270 e grazie al suo fine abburattamento presenta una foglia di dimensione tale che possa essere apprezzata alla masticazione.

A completare la gamma, anche due semi-

lavorati: un **multicereali scuro**, sempre in s.c. 15 kg e **TANTAFIBRA ADVANCE AVENA PIZZERIA**, uno sfarinato composto esclusivamente da farina di tipo 2 e 3% di fibra di avena. In particolare, **ADVANCE AVENA** ha la principale peculiarità di trattenere maggiormente l'acqua nell'impasto, per un prodotto finale a più alta resa e maggior fragranza. Tutte queste referenze si avvalgono del claim nutrizionale "**Fonte di Fibre**" per via del loro contenuto percentuale superiore al 3%.

Accanto a queste farine il lievito naturale in polvere **Hylario**, studiato appositamente per le pizze, riveste un ruolo fondamentale nella loro preparazione perché conferisce estensibilità durante la lavorazione, sapore e croccantezza al prodotto finito.

Granulina (farina Tipo 00 d'estrazione), invece, è ideale per spolvero, non brucia in forno e si presenta nel formato da 5 Kg.

Le novità non finiscono qui! Altre referenze speciali sono già allo studio nei laboratori di Molini Lario.

Facebook:
Accademia Farina-Molini Lario
Instagram: #accademiafarina

www.molinilario.it



a cura della redazione

Cirio Alta Cucina celebra Le Migliori Professioniste Lady Chef

Si è svolta il mese scorso - nel pieno rispetto delle normative anti-Covid - presso la Scuola Tessieri di Ponsacco, la finale della competizione "1° Trofeo Migliore Professionista Lady Chef - Il Pomodoro nella Ristorazione con le tipicità del territorio", organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) e che ha visto protagonista indiscusso il pomodoro Cirio Alta Cucina, presente come partner dell'evento alla quale hanno partecipato 19 candidate arrivate a questo appuntamento dopo le selezioni regionali. La sfida decisiva ha riguardato la categoria cucina calda con la preparazione di 'main course' che esaltassero il prodotto principe della cucina mediterranea, ossia il pomodoro, rappresentato da Cirio Alta Cucina. Dai Pelati ai Datterini, dalla Polparicca a La Rustica, sono numerose le referenze di Cirio Alta Cucina sulle quali si sono misurate le Lady Chef. Ecco il verdetto della giuria: prima classificata Marianna Epure (Veneto), seconda Denise Masarenti (Toscana), terza Marianna Calderaro (Puglia). Menzione speciale per Flora Merucci (Abruzzo) alla quale è andato il Premio Cirio Alta Cucina - Migliore interpretazione del pomodoro grazie alla preparazione di un piatto che unisce il pomodoro a prodotti tipici abruzzesi. "Abbiamo partecipato con grande entusiasmo a questa manifestazione. Nell'ottica di favorire la ripartenza del settore, siamo convinti dell'importanza di iniziative come questa che premiano l'impegno, la creatività e la tenacia delle professioniste della ristorazione" dichiara Silvia Galeazzi, marketing manager Cirio Alta Cucina. "La passione per la cucina - continua Silvia Galeazzi - è un'arte che Cirio custodisce e promuove sin dal 1856, un impegno condiviso con la Federazione Italiana Cuochi alla quale ci lega un consolidato rapporto. Per Cirio Alta Cucina ogni chef è un'artista che dà corpo e anima ai piatti, unendo creatività, qualità delle materie prime e grandi capacità".

www.cirioaltacucina.it



2021
MEET MASSARI
BUSINESS EXPERIENCE

Si rinnova la partnership tra Molino Dallagiovanna e Cast Alimenti per la formazione

Si rinnova per il dodicesimo anno consecutivo la partnership tra Molino Dallagiovanna e CAST Alimenti, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto di Brescia, che vanta Iginio Massari tra i suoi fondatori, con obiettivo comune la crescita professionale di clienti e futuri Maestri dell'Arte bianca.

Cuore del programma di quest'anno il Meet Massari, il format di Molino Dallagiovanna, alla sua quarta edizione, che vede protagonista il grande Maestro della pasticceria italiana Iginio Massari.

Protagoniste delle creazioni di Massari le farine Sofia, Monica e Anna della linea leDivine, ispirata alle dive del cinema e alle donne, che nasce da una selezione di grani pregiati 100% italiani. Novità dell'edizione 2021, che prende il nome di Meet Massari Business Experience, è l'introduzione di importanti momenti di formazione legati al Management della Pasticceria tenuti da docenti di alto profilo. "Si fa presto a dire farina, ma dietro questo ingrediente c'è un mondo di valori che non si smettono mai di conoscere e di insegnare" dichiara Sabrina Dallagiovanna, Marketing e Sales Manager Molino Dallagiovanna. "Per questo da oltre dieci anni siamo al fianco di CAST Alimenti, eccellenza tra le scuole di cucina e di pasticceria italiane. Dalle iniziative che mettiamo in campo insieme, non ultima il Meet Massari Business Experience, impariamo, cogliendo stimoli, suggestioni e nuove esigenze dal mondo professionale, e nello stesso tempo, abbiamo l'opportunità di insegnare, trasferendo quello straordinario patrimonio di valori che caratterizzano la nostra farina: dalla coltivazione, al lavaggio a immersione del grano, nostro elemento di forza, insieme alla macinazione lenta e a freddo, fino alle più innovative e creative tecniche di utilizzo, mostrate anche grazie al prezioso contributo di grandi Maestri dell'Arte bianca come Iginio Massari."

Tutti gli appuntamenti e i contenuti del MMBE 2021 saranno disponibili sul sito del Molino nell'area premium Dallagiovanna Plus: www.dallagiovanna.it/dallagiovanna-plus.



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

SOSTENITORE
UFFICIALE



SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI



MANGIATO SRLS
via Aubert 37
10025 Pino Torinese
tel: + 393387738527
e-mail: info@keepizza.it



I pizzaioli in crisi riscoprono l'importanza del Cartone pizza

In attesa di una nuova ripartenza il team di KEEPizza, ha condotto un'importante indagine on line con oltre 300 tra clienti e amici pizzaioli per comprendere come è cambiato il comparto delle pizzerie con la pandemia. Il lockdown ha colpito il mondo delle pizzerie in cui la sala genera un fatturato di oltre il 60% e in cui solo 1 pizzeria su 4 conta esclusivamente su asporto o delivery. Le restrizioni imposte hanno interessato duramente l'intero comparto: la ricerca evidenzia che per oltre metà dei pizzaioli il fatturato è diminuito e, ancora peggio, per il 15% si è ridotto di oltre il 50%, con il 5% degli intervistati che ha chiuso addirittura l'attività. Sono pochi i virtuosi che sono riusciti a cambiare passo: solo il 15% ha visto il proprio fatturato aumentare di oltre il 50%. Il Governo ha aiutato il comparto? Arriviamo subito alla conclusione: il 71% degli intervistati si dichiara non soddisfatto degli interventi statali, con oltre il 10% che è addirittura ancora in attesa del pacchetto "ristori". La poca fiducia negli interventi si evince anche da un dato inaspettato: 1 pizzaiolo su 5 non ha pensato di chiedere aiuto allo Stato e il 20% di pizzaioli si è affidato a finanziamenti agevolati. KEEPizza ha voluto anche capire come si sta evolvendo l'atteggiamento nei confronti del cartone pizza. Quando i pizzaioli non consideravano l'asporto strategico, davano poca importanza al cartone (il 42% degli intervistati). Quando invece hanno iniziato a utilizzarlo con più frequenza, si sono accorti che è fondamentale per il trasporto ottimale della pizza: si è quindi ribaltata la situazione, con il 70% degli intervistati che lo considera ora importantissimo. Da strumento di consegna ora è considerato un vero e proprio ingrediente di qualità!

KEEPIZZA, IL RIVOLUZIONARIO CARTONE PER LA PIZZA MADE IN ITALY

KEEPizza, lo speciale contenitore pizza con la griglia brevettata nato con l'intento di offrire performance e sicurezza alimentare nel mondo dell'asporto, annuncia la nascita della nuova linea KEEPizza, l'innovativa range di prodotti (cartone pizza, cubo e pinsa), destinati al trasporto della pizza

che ne mantengono la croccantezza, rispettando la salute e l'ambiente. KEEPizza, sviluppato e prodotto in Italia, utilizza materie prime vergini di alta qualità e una quantità minima di inchiostro alimentare, al fine di ridurre ogni possibile contaminazione al prodotto (che raggiunge temperature superiori agli 80°C). Consulenti esperti in termotecnica hanno studiato la formazione e la dissipazione del calore, creando l'innovativa griglia, che riduce la superficie di contatto del fondo della pizza con il cartone. Ciò evita la condensa immediata e crea un'intercapedine di aria calda asciutta che mantiene calda la pizza, in quanto l'aria calda e umida ha modo di perdere il vapore acqueo, più pesante, che viene assorbito dal cartone. Il contenitore pizza è ancora la soluzione più green e più amica dell'economia circolare: la carta pulita va buttata nella differenziata, continuando ad essere una risorsa, e la parte sporca, previa sminuzzatura, asciuga il cumulo del compost, se è troppo bagnato, e per questo è indicato per un compostaggio, anche domestico, di qualità. Ne è nata una campagna di comunicazione, in partnership con la app Junker, con cui KEEPizza e Junker hanno voluto ricordare che il cartone è un materiale amico dell'ambiente. KEEPizza è stata inoltre la prima a lanciare in Italia l'etichetta ambientale digitale: tutti i clienti che acquisteranno una pizza contenuta in una confezione KEEPizza troveranno stampato sul cartone un QR Code personalizzato. Per sapere dove gettare l'imballaggio una volta finita la cena, basterà utilizzare la app di Junker e inquadrare il codice a barre presente sulla confezione e otterrà tutte le informazioni sul conferimento geolocalizzato e validate dai Comuni e dai Consorzi di riferimento. KEEPizza è quindi all'avanguardia non solo per performance, ma anche nel comunicare con attenzione temi ambientali e di sicurezza alimentare.



È ORA DI DARE VALORE ALLA TUA PIZZA

*NON "SVENDERE" LA TUA PIZZA DA ASPORTO!
CON KEEPIZZA ORA HA PIÙ VALORE PERCHÉ ARRIVA A CASA
COME APPENA SFORNATA, CALDA E SENZA CONDENZA!
NON LOTTARE SUL CENTESIMO, PUNTA SULLA QUALITÀ!*

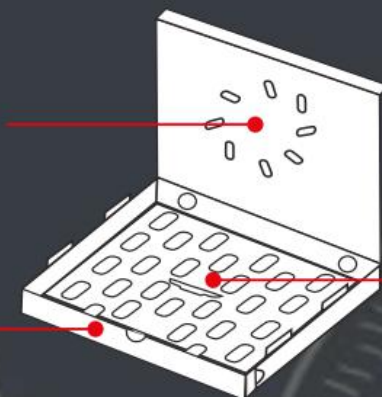
COME FUNZIONA KEEPIZZA

FORI A PETALO
uscita di vapore in eccesso

PIZZA NON PIÙ BAGNATA

INTERCAPEDINE
crea ricircolo di aria calda e
asciutta

PIZZA PIÙ CALDA



GRIGLIA FORATA
riduce contatto tra cartone
e pizza.

**PIZZA MAI PIÙ
MOLLE E SPUGNOSA**

KEEPIZZA È ORA UNA GAMMA!



PIZZA 32,5 X 32,5



CUBO 32,5 X 32,5



PINSA 23 X 36

Il turismo enogastronomico italiano è una solida certezza

di Giampiero Rorato



Come ha recentemente scritto “Gastronomika”, giornale Online abbinato a L’Inkiesta”, i viaggi del gusto in Italia superano la prova della crisi pandemica: aumenta del 10% il numero dei turisti che hanno viaggiato spinti da curiosità culinarie o enologiche, anche se diminuisce il numero di esperienze fruite. I viaggiatori si dimostrano sempre più attenti ai temi della sostenibilità e dell’ecologia.”

Afferma Roberta Garibaldi, curatrice del rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021: “La crescita del fenomeno enogastronomico è costante: se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest’ambito nei tre anni precedenti, per poi salire al 30% del 2018 e al 45% del 2019, con l’analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%. L’impatto della crisi innescata dal Covid pesa sul numero di esperienze fruite che diminuiscono in media del 27% rispetto 2019 e sul potere di spesa (il 31% afferma di aver destinato un budget inferiore rispetto al 2019, mentre il 27% dispone di maggiori risorse). Se la pandemia ha frenato la possibilità di vivere esperienze, la globalità dei dati ci mostra una crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista”.

Da Turista a Protagonista

Scrivono sempre Gastronomika: “La pandemia ha modificato le scelte del consumatore, che vuole vivere da protagonista le esperienze a diretto contatto con la natura. Alle tradizionali visite in cantina, percepite come troppo simili tra loro dal 60% dei turisti enogastronomici (+6%) e all’approccio “passivo”, si sostituisce la volontà del turista enogastronomico di prender attivamente parte alla visita, per esempio, dell’azienda vitivinicola, diventando egli stesso un elemento di quella comunità agricola (ad es. vendemmia attiva) e agendo in sintonia con la natura (raddoppia la percentuale di chi vuole raggiungere l’azienda in bicicletta, scende di 9 punti la quota di chi vorrebbe usare l’automobile). I mesi passati in casa durante i lockdown spingeranno i viaggiatori a vivere sempre più all’aria aperta. Il turista apprezza e richiede molteplici azioni relative alla sicurezza, tutte indicate con percentuali molto elevate, investire nella sicurezza e comunicarlo rassicura il visitatore e lo porta alla fruizione.

I turisti enogastronomici sono sempre di più, scoprono l’entroterra partendo dal mare (loro destinazione preferita) e appaiono sempre più consapevoli, attivi, esigenti, innovativi e attenti ai temi della sicurezza e della sostenibilità. La “maturità” acquisita pone i viaggiatori del gusto

al centro di uno scenario di sviluppo più equilibrato dei territori e ne fa le “sentinelle” di un turismo virtuoso, che contribuisce alla tutela delle risorse locali e del paesaggio, che destagionalizza e crea nuovi equilibri tra urbano e rurale.”

Turismo di benessere fisico e mentale

Dall’inchiesta emerge poi che “il 65% dei turisti enogastronomici è interessato a frequentare percorsi e workshop nelle aziende di produzione con informazioni utili sul benessere psicofisico, il 64% vi vorrebbe praticare attività sportiva all’aria aperta. Offerte come lo yoga, il forest bathing e la possibilità di praticare sport in ambiti rurali (palestra, trekking, bici) assumono particolare importanza nelle decisioni di visitare territori e imprese del f&b.”

Anche il mondo della ristorazione, pizzeria compresa, si inserisce in questa nuova emergente esigenza del turista: sicurezza e sostenibilità sono due colonne portanti che devono essere presenti nella programmazione del lavoro di un

imprenditore gastronomico. Sicurezza dell'ambiente anche ai fini della salute; sostenibilità ed ecocompatibilità dei cibi a cominciare dalle materie prime impiegate, dalla loro lavorazione in cucina e in pizzeria, dalla loro presentazione in tavola. E poi c'è la ricerca del prodotto locale, i piatti della tradizione intelligentemente ammodernati, i vini del territorio e ogni regione ha vini anche di alta e altissima qualità e le birre artigianali prodotte soprattutto dai piccoli birrifici della zona. Offrendo esperienze conoscitive e gustative uniche e originali, ristoranti, trattorie e pizzerie diventano anch'essi protagonisti veri e importanti del turismo enogastronomico postpandemico che interessa tutto il territorio italiano e questa è la strada che porta al futuro.

Guardando al futuro

Dal Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 emergono altre importanti indicazioni che gli operatori turistici e le attività di ospitalità sparse sul territorio devono tener presente. Non basta più, ad esempio, per gli agriturismi, offrire da mangiare nei fine settimana, magari acquistando metà prodotti all'esterno. Chi va in un agriturismo vuole vivere un'esperienza enogastronomica originale, presente solo in quell'agriturismo, perché lì la cucina impiega (deve impiegare) solo prodotti propri (meno, s'intende, le spezie, il sale, il caffè) e li trasforma in piatti secondo la tradizione contadina del posto, anche se li presenta in modo più elegante, come nei ristoranti. Quindi il turista deve trovare e godere una cucina sana, buona, sicura ed unica, e già questo è un fatto che dà emozioni. Poi, tempo permettendo, il turista che va in un agriturismo, vorrebbe poter compiere una passeggiata nei campi, visitare l'orto, l'aia, la cantina, le vigne, veder gli alberi da frutto, i campi di frumento, di mais, ecc. e, prima di partire, acquistare qualche prodotto aziendale. E tutto questo, se ben fatto, si traduce in un'esperienza gastronomica e ambientale unica ed è proprio questo che chiede il turista di domani (non di dopodomani, ma proprio di domani) sempre più attratto da esperienze gustative e conoscitive uniche e irripetibili altrove.

Nelle Colline del Prosecco

Ci permettiamo, infine, di ricordare ai nostri lettori quello che la Regione del Veneto ha indicato per lo sviluppo di un turismo come abbiamo sopra ricordato, riguardante le Colline del Prosecco nella Marca Trevigiana.

Nessun nuovo albergo all'interno dell'area, ma ospitalità diffusa negli agriturismi e nei B&B, in modo che il turista trascorra anche le notti nelle case degli abitanti, faccia il mattino la medesima colazione delle famiglie ospitanti, viva possibilmente le loro stesse esperienze, anche di lavoro, in campagna, abbia poi la disponibilità di una bicicletta per girare un po' per il paese e nei dintorni, per cenare in una trattoria locale o in una pizzeria, e poi portare a casa, ripartendo, dei ricordi che sono davvero unici. E un medesimo tipo di turismo già avviene in Trentino Alto Adige, in Toscana, in Umbria e in altre regioni italiane dove si sta guardando con intelligenza al futuro, preparando anche gli operatori ad affrontare con serietà e

professionalità il nuovo modo di organizzare e accogliere coloro che vogliono trascorrere le ferie in campagna, ed è questo un turismo in forte evoluzione ed espansione.

E c'è un ultimo dato che merita conoscere: tra le regioni italiane, al primo posto c'è la Sicilia come meta enogastronomica più desiderata seguita dall'Emilia-Romagna, dalla Campania, dalla Puglia e dalla Toscana. La città preferita dai turisti enogastronomici italiani è Napoli, che precede Bologna, seguita da Palermo per gli italiani in generale e da Roma per i turisti enogastronomici. Purtroppo, dal rapporto le regioni del Nord sembrano trascurate dal turismo enogastronomico internazionale, ma hanno anch'esse un ricco e splendido patrimonio enogastronomico, ma, come risulta dal Rapporto citato, devono saperlo valorizzare, comunicare e far conoscere meglio, soprattutto lontano dal mare, che resta la meta turistica più ambita dalla maggioranza dei turisti.





MADE WITH PASSION.

FORATA
È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 30 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata, imitata in tutto il mondo,
Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**,
realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 30 anni di storia, perché la perfezione non si improvvisa.



http://bit.ly/forata_gimetal





di David Mandolin

IL DEH

UNO SPAZIO DA PENSARE E PROGETTARE

SOTTO
Giuseppe
Tirloni



logica, ma prestare attenzione e ripensarlo in modo che sia coerente con l'anima del locale, oltre alla sua funzionalità (per dipendenti e clienti) e, su tutto, cercare di interpretare quelle che saranno le esigenze prossime della clientela.

Ne parliamo con due professionisti, Giuseppe Tirloni, Ceo di Carimati Group, e con l'architetto Gianmaria Rencurosi, della stessa azienda.

COME DEFINIAMO
L'OUTDOOR
DESIGN RIFERITO
ALL'HORECA?

GR: È necessario innanzitutto restringere il campo. Non si tratta solo di mettere mobili e sedie, ma di un'impostazione più complessiva. Sono dunque tutte quelle soluzioni strutturali e d'arredo atte a migliorare l'accoglienza e allungare la stagionalità della struttura ricettiva; non sono nel periodo di massima fruizione - idealmente da aprile a settembre - ma lungo tutto l'anno, al fine di permettere all'imprenditore di ampliare il giro d'affari sfruttandolo nei 12 mesi.

Il dehor serve per l'impresa. GT: Noi forniamo strumenti di business, non arredi. Il nostro lavoro deve misurarsi con un budget, un business plan, un'idea di lavoro che l'imprenditore condivide con noi. È fondamentale studiare un arredo per il business rispetto a realizzarne uno fine a se stesso, ed è la differenza tra chi fa arredamenti per la casa e poi si presta all'amico che ha bisogno di arredare un ristorante e chi fa questo di mestiere tutti i giorni e che conosce i materiali adatti, gli spazi, l'organizzazione dei flussi di lavoro, lavorando su misura.

PERCHÉ LA
CULTURA DEL
DINING OUTDOOR
DA NOI NON
HA ANCORA
PRESO PIEDE
DEFINITIVAMENTE
RISPETTO A CIÒ
CHE VEDIAMO NEL
NORD EUROPA?

GR: Principalmente per diverse ragioni che possiamo suddividere in tre grandi gruppi: motivazioni climatiche, urbanistiche e conseguentemente culturali.

Al nord si cerca di sfruttare al massimo il tempo in cui il clima permette di vivere l'outdoor, tempo ovviamente ridotto rispetto a quello del Sud Europa. La luce naturale gioca un ruolo fondamentale, la si ricerca, la si vuole "sentire" e quindi si adottano tutte quelle strategie che permettano di trascorrere più tempo in contesti che favoriscano il consumo all'aperto. Al Sud queste possibilità sono prolungate, quindi c'è meno la necessità di sfruttare "subito tutta la luce disponibile". Inoltre spesso per le condizioni climatiche - prendiamo ad esempio l'estate nelle città e nei luoghi di villeggiatura - la situazione è differente per sua natura: il troppo caldo/la troppa luce favoriscono l'uso degli spazi interni, magari più protetti e climatizzati.

Il secondo fattore riguarda le caratteristiche dei contesti urbani in cui questi spazi vengono installati/concepiti. Nei nostri centri storici (dove essenzialmente si trovano i soggetti che gravano intorno al mondo Horeca) spesso ci si trova a fronteggiare le difficoltà fisiologiche delle città stesse come gli spazi ridotti (basti pensare alle piccole strade o piazze delle città medioevali), i vincoli artistici e di decoro urbano con cui fortunatamente tutte le nostre città devono confrontarsi e per ultimo la fisiologica mancanza di centri storici chiusi al traffico,

Inutile ricordare per le attività di ristorazione le conseguenze tangibili di questo periodo che tutti speriamo ormai alle nostre spalle. Tra chiusure, restrizioni e limitazioni riteniamo però interessante riflettere sulla nuova dimensione ed importanza che hanno acquisito gli spazi esterni - i dehor, connessi al plateatico - come spazi forzati di consumo e convivialità.

Una vera e propria nuova "sala" - per chi ha potuto

disporre - che a volte parzialmente compensa le perdite dovute all'indisponibilità dello spazio interno e che a nostro avviso potrebbe incarnare una nuova consapevolezza per i ristoratori anche in futuro, ovvero quella di considerarli spazi utili tutto l'anno per aumentare e supportare i ricavi. Per fare questo però è necessario non considerare più il dehor come il classico spazio dove posizionare sedie, tavoli ed un ombrellone senza una

pedonalizzati, di spazi adibiti all'uso dehor e non al passaggio caotico del traffico o al parcheggio. Problematiche che spesso non ritroviamo nelle città nord europee, diversamente organizzate in tal senso.

GT: Aggiungerei anche la differenza in termini di burocrazia: a parte il "liberi tutti" o quasi dell'ultimo anno, in Italia non è mai stato semplice ottenere i permessi per un plateatico.

SPESSE SI HA LA SENSAZIONE CHE LO SPAZIO ESTERNO DI UN RISTORANTE NON SIA LA PROSECUZIONE DELLA SALA INTERNA E CHE NON NE VENGA DUNQUE RISPECCHIATA L'IDENTITÀ. PERCHÉ? QUALI I "RISCHI"? COME EVITARLO?

GM: Succede spesso che l'outdoor lo si vede come uno spazio "in più" che viene eventualmente dopo, in aggiunta al locale. Si progetta il locale, lo si fa al meglio delle proprie disponibilità economiche e poi quel che rimane - spesso un budget assai risicato - lo si destina eventualmente all'esterno e si cerca di aggiustarsi alla bell'e meglio.

Non si parte mai dal concetto che invece il dehor è parte integrante del locale stesso ed anzi, ne è il biglietto da visita di presentazione. Una parte esterna troppo "povera" o sconclusionata può magari far scappare dei clienti che invece hanno aspettative diverse che il locale si è guadagnato col passaparola, le recensioni e comunque con la bontà delle sue preparazioni e della sua offerta gastronomica.

Il cambiamento parte proprio dal concetto progettuale e di considerazione degli spazi esterni. Su una bilancia di valori l'interno e l'esterno devono essere considerati il più possibile alla pari.

SOPRA
ESOTTO
Convivio
di Lugano



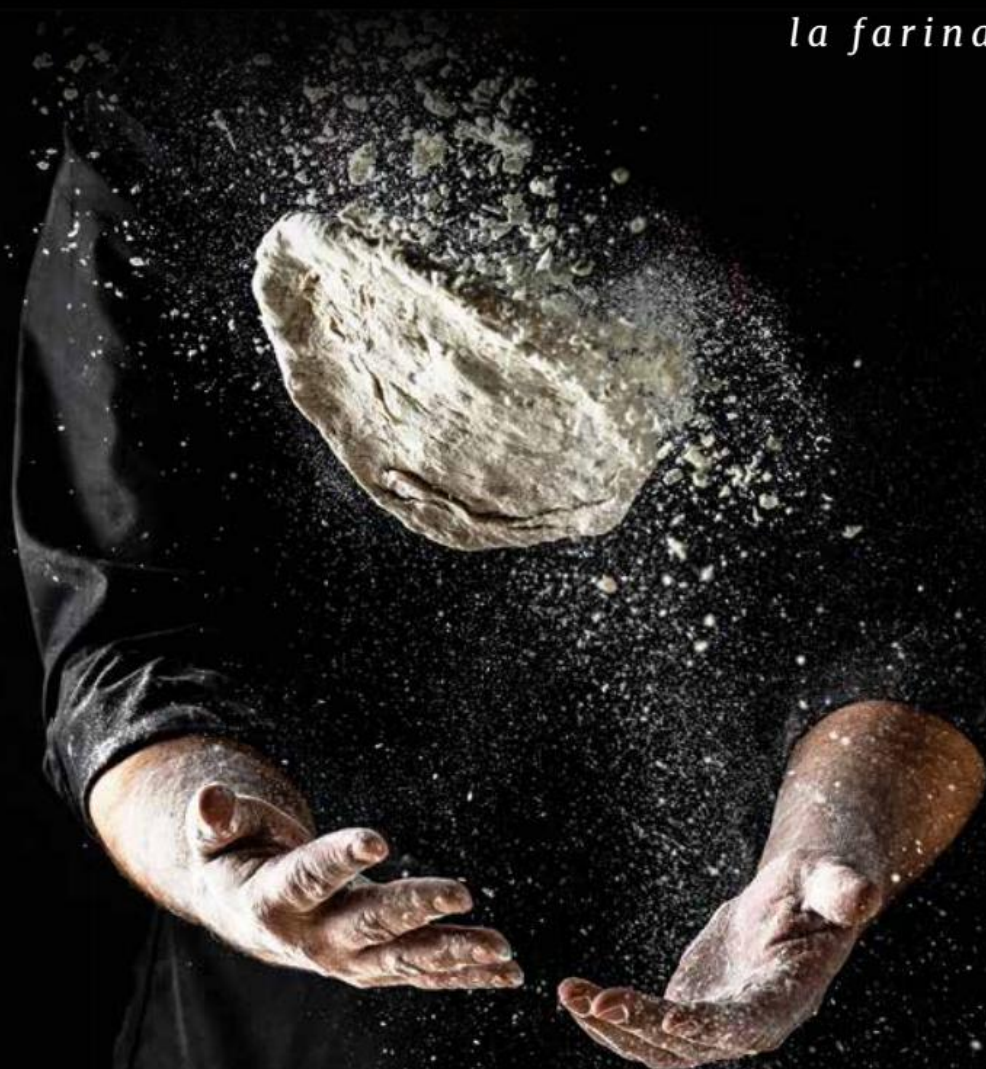
ESISTE IL RISCHIO OPPOSTO OVVERO QUELLO DI SNATURARE ALL'ECCESSE PER CARATTERIZZARSI E FARSI NOTARE?

GM: Si esiste, il più delle volte è sempre per la mancanza di progettazione, perché lo si fa dopo ed in momenti diversi, quindi lo si fa slegato dall'interno, spesso solo per aggiungere posti a sedere e per rimediare alle mancanze di visibilità e di attrattiva dovute a una sbagliata impostazione esterna del locale. In questo caso si rischia l'effetto contrario: magari il cliente che si vuole gustare una buona pizza in un locale di medio livello potrebbe "spaventarsi" nel vedere uno spazio esterno esagerato o troppo sofisticato e che comunque non corrisponde alla reale offerta del locale stesso. L'immagine conta e va integrata con il tuo ambiente circostante e con la tua offerta gastronomica, non significa mettere sedie ed ombrelloni.



Mettiamo la nostra qualità in *buone mani*

la farina per i professionisti



NUOVO MOLINO - NUOVE FARINE



Innovazione, salubrità e attenzione per la qualità sono da sempre stati valori alla base del nostro lavoro. Grazie alle recenti innovazioni tecnologiche, siamo riusciti a valorizzare ulteriormente la performance del nostro molino, ottenendo nuove farine ad alto valore qualitativo: stabili, sicure e altamente performanti.



www.molinosimec.it - info@molinosimec.it   



COME TROVARE IL GIUSTO EQUILIBRIO?

GM: L'equilibrio è spesso difficile da trovare, i casi sono molteplici e articolati rispetto alle diverse tipologie di locale e all'ubicazione dello spazio outdoor. Il punto fermo rimane il presentarsi per quello che si è. Un esterno sottotono rispetto al locale abbassa immediatamente le aspettative del cliente e lo induce a sottovalutare il locale. Al contrario se l'immagine esterna invece risulta eccessiva, può allontanare quella parte di clientela su cui l'imprenditore vuole puntare ma che non si riconosce in essa.

Altro aspetto da considerare: sempre più spesso nelle nostre città - principalmente nelle località turistiche - il Pubblico (dalle soprintendenze ai comuni) sta cercando di uniformare a livello estetico/visivo gli spazi esterni, per dare un freno all'anarchia di dimensioni/colori e forme che si vedono nelle città quando le decisioni su come procedere vengono lasciate totalmente in mano ai privati e al loro gusto soggettivo. Può sembrare un'ingerenza da parte dello stato, ma invece andrebbe considerato come un aiuto nel non incorrere nella confusione più totale,

che andrebbe a detrimento dell'aspetto urbano della città, del rispetto delle sue caratteristiche architettoniche - il genius loci della città - ed evita anche una "gara" tra imprenditori a chi cerca di attirare l'attenzione del cliente con le soluzioni più appariscenti e, talvolta, strampalate.

SOPRA
La Fattoria
di Lugano.

VI SONO DEGLI
ACCORGIMENTI
DI BASE PER
RENDERE UNO
SPAZIO ESTERNO
FRUIBILE
DALL'AVVENTORE
E AL CONTEMPO
AGEVOLE PER
CHI CI DEBBA
LAVORARE?

GM: Per l'avventore dello spazio esterno l'ambiente deve far stare bene come e se non meglio che all'interno, quindi vanno adottati tutti i sistemi di protezione (vento sole) riscaldamento (in inverno) e comodità (arredi/poltroncine divanetti non improvvisati ma accoglienti) per raggiungere questo obiettivo. Per il personale di sala la parola d'ordine è praticità. Semplicità nei percorsi e disponibilità anche all'esterno di tutti quei servizi/attrezzature necessarie per il lavoro: quello che viene previsto all'interno andrebbe previsto anche all'esterno. GT: Peso, facilità nell'impilare, lavabilità e semplicità d'uso sono le prime varianti che vanno esaminate quando si tratta di valutare l'arredo esterno.

I.B.A. è un brand che rappresenta la tradizione di una produzione su misura, - totalmente Made in Italy - di arredi per bar, ristorazione, negozi ed esercizi commerciali.

Nasce nel 1969, fa parte di Carimati Group di Bergamo e, oltre alla produzione e all'assemblaggio in Italia e all'estero, offre anche progettazione, consulenza, ricerca su materiali innovativi e soluzioni tecniche per rendere ogni progetto esclusivo.

www.carimatigroup.it
www.ibaarredamenti.it

I MATERIALI E GLI ARREDI: COSA EVITARE? VA CONSIDERATO IL CONTESTO IN CUI SI OPERA?

GM: In parte sì, ci sono materiali che si degradano più velocemente di altri ma non ci sono essenzialmente materiali da "evitare": tutti vanno bene se usati con le dovute accortezze e secondo le caratteristiche dello spazio esterno stesso.

Dobbiamo porci poche ma fondamentali domande: è coperto? È all'ombra? C'è tanto passaggio o poco passaggio? Che clientela lo frequenta? Che tipo di proposta gastronomica offriamo al cliente? Sono le stesse considerazioni che si possono fare quando si progetta un interno.

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana.

Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**

100% Sapore italiano

Dalla nostra linea **aperitivi** fino ai **primi piatti**, dai **salumi** alle nostre inimitabili **pizze**, il nostro obiettivo è sempre lo stesso: offrire ai nostri Clienti **il massimo dell'italianità.**

Riparti con noi!

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

Gli aspetti delicati del mondo ristorativo

IL SERVIZIO

di Giampiero Rorato



È stato ripetuto più volte che a causa della pandemia, “non sarà più come prima” anche nel mondo della ristorazione e questo vale anche per le pizzerie. Già le pizzerie - molti anni prima dei ristoranti - hanno introdotto l'asporto, cosa che nella ristorazione è successo dallo scorso anno a causa delle lunghe chiusure delle sale ristoranti (c'è stato un gran parlare e scrivere sul “delivery” vale a dire sulla consegna a domicilio o sull'asporto di piatti pronti, anche un intero pranzo). Come è anche vero che le pizzerie con sala ove fermarsi per gustare la pizza, come succedeva in passato (e, in parte, succederà anche in futuro) nei ristoranti, continueranno ad esistere, perché le persone continueranno ad uscire, ma, sia per quanto riguarda i ristoranti che le pizzerie, sceglieranno con cura dove andare e cercheranno di vivere delle esperienze speciali. Le indagini e le analisi compiute nell'ultimo anno portano a soffermarci su una parola speciale, “esperienza”,

che è la somma di
prodotto (piatti
della cucina o
pizze), servizio,
ambiente,
marketing.
Dicono le
ricerche
che queste
quattro voci
determineranno
chi eccellerà,

chi crescerà, chi
non si salverà e
dovrà chiudere.

Nelle interviste che questa rivista sta presentando ormai da diversi mesi emerge con chiarezza l'impegno di numerosi pizzaioli su una o due delle quattro voci. La prima e più importante è il “prodotto”, cui segue, la voce “ambiente”. I pizzaioli di punta e sono tanti, molti di più di quanti ne citino le guide di settore, hanno lavorato e continuano a lavorare sul “prodotto”, cioè sulle materie prime impiegate a cominciare dal tipo di farina e dal lievito per l'impasto, per poi proseguire con molta attenzione sugli ingredienti per la farcia, dalla mozzarella, al





pomodoro, alle altre verdure, all'olio evo per concludere con le bevande, in genere i migliori vini del territorio, più delle eccellenze d'altre aree e poi le birre, preferendo quelle artigianali, accuratamente selezionate, prodotte nel territorio.

Nelle interviste si legge a volte dell'ambiente che non è più la grande stanza da riempire di tavolini sedie e clienti, ma salotti, terrazze, giardini, dehors tutti molto ben curati.

Pochi, pochissimi raccontano il loro marketing, che, in genere, è dato dal passaparola, chiaramente il più redditizio perché non costa nulla e perché la parola di un amico vale molto di più di una pubblicità sulla radio o su un giornale locali e, ancor meno si parla di servizio che, come abbiamo visto dalle ricerche di mercato, è uno degli aspetti qualificanti di un locale di ristorazione, ristorante o pizzeria che sia.

IL SERVIZIO

Dopo questa lunga premessa nella quale abbiamo scritto cose che tutti i ristoratori e i pizzaioli ben conoscono – ripeterle comunque non è male – ribadiamo che

quando si parla di qualità di un ristorante o di una pizzeria si intende anche la qualità del servizio.

Molte volte, in passato, questa rivista ha ricordato quanto sia importante la “qualità” del servizio, che esige cultura professionale e servizio professionale, che sono due cose diverse, sulle quali ci soffermiamo sapendo – come sanno tutti i titolari di ristoranti e pizzerie – che senza seria cultura professionale non si ha poi un “servizio” professionale.

LA CULTURA PROFESSIONALE

Nel prossimo mese ci soffermeremo sull'aspetto pratico, cioè sul servizio professionale durante il lavoro con i clienti; in questo mese approfondiamo invece, seppur velocemente, che cosa si intende per “cultura professionale”. Ci sono due parole, innanzitutto “cultura”, ma da un cameriere o da un maître di sala non si esige chiaramente una cultura generale, come quella di un diplomato di liceo classico, poiché

la cultura richiesta a un cameriere riguarda esclusivamente ciò che esige la sua professione.

Niente di male, anzi, se ne sa di più e ci sono studenti universitari che per pagarsi l'università la sera lavorano nei ristoranti e nelle pizzerie e magari sanno di filosofia o di chimica, ma non hanno la cultura professionale indispensabile per svolgere in modo corretto il lavoro di cameriere, di caposala, di maître, anche se chi ha una buona cultura può impararlo facilmente e se pur carente in qualcosa, lo studente che si paga l'università lavorando supplisce in qualche modo con il sorriso e la simpatia.

La cultura professionale la si impara in due modi. In passato – ma a volte anche oggi – il “garzone” o “allievo cameriere” veniva messo accanto ad un cameriere esperto e imparava da lui come muoversi in sala, come rapportarsi con i clienti, come preparare la tavola, come servire i piatti, come sbarazzare, ecc. E questo è il modo più antico per acquisire una cultura professionale, che andava bene in passato, mentre oggi ci sono nuove esigenze che il cameriere esperto non riesce ad insegnare. Ed ecco allora il secondo modo per apprendere la “cultura professionale”: iscriversi e frequentare una scuola alberghiera o, almeno, dei seri corsi di settore. Perché suggerisco di seguire questa seconda strada? La risposta è semplice e chiara: perché

la cultura di un cameriere – e molto di più quella di un caposala e di un maître – esige conoscenze che un vecchio cameriere non può insegnare, a cominciare dalle lingue straniere.

E allora sintetizziamo quali cose compongono la cultura professionale di un cameriere di pizzeria. Innanzi tutto come presentarsi nella persona, e non serve specificare, basti comunque dire che un cameriere tatuato come un rapper non è piacevole a vedersi tra i tavoli; nulla vieta che sotto la divisa del ristorante o della pizzeria abbia i tatuaggi che desidera, ma esporli dà un'idea di poco pulito (anche se è pulitissimo). Poi deve saper muoversi in sala con una certa eleganza, portando i piatti secondo le abitudini del locale – comunque sempre meglio su un vassoio, piuttosto che toccare con le proprie mani i piatti dei clienti, cosa molto sconsigliata se non proprio vietata, specie di questi tempi) –; saper disporre correttamente il piatto davanti al cliente, controllando nel contempo se posate, bicchieri, bevande sono al loro posto. Ci dev'essere una sensibilità che si acquisisce a scuola, quando il docente di sala insegna tutte queste cose e spiega perché vanno fatte in un certo modo. A scuola gli allievi di sala fanno pratica quotidiana e apprendono bene le regole della professione, che non sono solo queste. Della conoscenza delle lingue estere abbiamo già detto e sono indispensabili dal momento che non c'è locale in Italia dove non entri qualche straniero, visto che l'Italia è il Paese più desiderato dai turisti internazionali. Ed una volta che prende servizio in un locale, il giovane cameriere, ma anche il non giovane, deve sapere dove si trova e se un cliente chiede quali sono le cose da vedere in quel paese deve

saper rispondere a tono; se gli chiede di indicargli un ristorante importante per il giorno dopo, deve (dovrebbe) saper rispondere in modo da soddisfare il cliente. Questa è la conoscenza del territorio e fa parte della cultura professionale, per cui è bene che, preso servizio, il cameriere si informi e non dimentichi per essere sempre pronto a rispondere bene e correttamente alle domande che gli vengono rivolte. C'è molto dell'altro, qui ci siamo limitati a tracciare un percorso che chiaramente va approfondito se si vuole intraprendere questa professione e se la si fa ricchi di cultura professionale è più facile fare carriera, ma, soprattutto, si rende il locale appetibile per l'accoglienza, il servizio, il rapporto con i clienti, la gentilezza e la bravura, tutte caratteristiche che concorrono a rendere piacevole, assieme naturalmente al “prodotto”, l'andare in quella pizzeria. Perché, se non fosse accolto e servito bene, è possibile che il cliente la volta successiva vada in un'altra pizzeria, nonostante la buona qualità della pizza.





**NUOVO
PACK**

SOLO PER ROMAGNOLE AUTENTICHE.

Farina Molino Naldoni ideale per **PIADINA**

A BASSO CONTENUTO DI CENERI | PER IMPASTI CHIARI, CHE NON SI OSSIDANO
DA GRANI 100% ITALIANI

La zucchina, la verdura versatile



di Caterina Vianello

Poche verdure sono in grado, come la zucchina, di esprimere in cucina una versatilità in grado di attraversare fieramente tutto il menu, dall'antipasto al dolce, affrontando praticamente tutti i tipi di cottura: la regina della tavola vegetale estiva infatti, complice l'incredibile varietà che la caratterizza, è capace di assumere diversi volti, rivelando all'occorrenza un carattere dolce, brioso, vezzoso, mite, agrodolce moltiplicando praticamente all'infinito le possibilità di assaggio.

Zucchini nera di Milano

È il tipo più comune, quello che vediamo dal fruttivendolo e troviamo al supermercato.

Di colore verde scuro e forma cilindrica, rivela una consistenza tenera e una polpa soda, che la rende perfetta per preparazioni anche crude. In ogni caso, dà il meglio di sé alla griglia, lessa, in paste e risotti.

Zucchini romanesca

Inconfondibili per il vezzoso fiore che diventa un goloso antipasto fritto, le zucchini romanesche hanno anche un secondo tratto distintivo: le striature, che donano a questa varietà piccola e chiara una bellissima forma stellata. Disponibili da maggio a novembre, danno il meglio di sé nella stagione estiva, in particolare saltate in padella in abbondante olio, ottime sia come contorno che come condimento per la pasta.

Zucchini ortolano di Faenza

Buccia verde pallido-grigiastro, carnoso e dalla polpa di ottimo sapore: lo zucchini di Faenza, pur dalla forma allungata, si caratterizza per contorni tondeggianti e morbidi, che si riflettono anche nel gusto, delicato. E' perfetto per le vellutate e le creme di verdura, ma anche come accompagnamento della pasta.

Zucchini lunga fiorentina

Ha forma allungata, costole longitudinali molto pronunciate e colore che va dal verde chiaro al verde scuro, con diverse sfumature. I suoi punti di forza sono il sapore e la consistenza tenera della polpa, mentre ciò che la distingue dalle altre zucchini è il fatto che viene raccolta ancora piccola (15-20 cm), di mattina presto e con il fiore ancora aperto, con il quale viene messa sul mercato. In cucina è perfetta frita con il fiori o trifolate.

Importata in Europa intorno al 1500, la pianta che produce le zucchini è originaria dell'America centro-meridionale e appartiene alla stessa famiglia dei meloni, dei cetrioli e delle zucche gialle, cioè alle cucurbitacee, in particolare a quella della *Cucurbita pepo*, o talvolta *cucurbita moschata*. Quelle che chiamiamo zucchini sono in realtà delle zucche in miniatura, raccolte e consumate prima che diventino grandi e mature. Impossibile contarne le varietà: se la zuccina rientra pur in una delle 5 specie commestibili - sulle 15 totali - di zucca, il numero complessivo di tipi arriva a 500. La classificazione più semplice consente di distinguere le zucchini lunghe, quelle più diffuse ed utilizzate, dal frutto cilindrico di colore verde scuro, striate, a volte bianche; quelle tonde, dal frutto sferico e ben carnoso; le zucchini patisson, dalla forma lobata e dal gusto simile al cuore di carciofo; le zucchini eccentriche, categoria nelle quale rientrano tutte le altre, dalla forma non classificabile e nate quasi per sbaglio.

Prima di passare in rassegna i tipi principali è bene dare uno sguardo alle infinite applicazioni gastronomiche, in modo da essere preparati: protagonista di paste o risotti, combinata ad altre verdure in minestrone, lessata, frita a rotelle, ripiena, in carpione, in scapece, al forno, in agrodolce, in frittate o torte salate, servita cruda a mo' di spaghetti per chi è a dieta, ridotta a crema, e persino utilizzata per i dolci, la zuccina non ha praticamente rivali quanto a molteplicità di applicazioni. Basta saper scegliere la varietà preferita.



Zucchini siciliana

Chiamata anche Cucuzza longa, non è propriamente una zucchini: pur appartenente alla famiglia delle Cucurbitacee, la specie è diversa. La Lagenaria sicanaria, questo il nome, è infatti la pianta rampicante i cui frutti sono delle “zucchine” appunto, che si distinguono per la lunghezza e soprattutto per la forma, che ricorda quella di un serpente. Ha colore verde pallido e polpa molto tenera e spugnosa: è meglio mangiarla quando è ancora giovane (massimo 40 cm di lunghezza), poiché crescendo tende a diventare legnosa. Si prepara tipicamente stufata, in umido con patate e pomodori, e nella pasta. Della stessa pianta si mangiano anche i tenerumi, cioè le foglie vellutate, i gambi teneri e le cime.

Zucchini striata di Napoli

Inconfondibile per le strisce più o meno larghe, chiare su fondo scuro (ma anche il contrario) ha forma cilindrica e generalmente proporzionata con le due estremità che si allargano in modo armonioso. Vista la provenienza, la ricetta più indicata è quella delle zucchini alla scapece.

Zucchini bianca triestina

La sua caratteristica è la delicatezza: di colore e di sapore. Ha buccia molto sottile, color crema, quasi bianca: rispetto alle altre varietà ha una maturazione anticipata e raggiunge il picco di bontà quando arriva alla dimensione di circa 15cm. La produzione è limitata, quasi a rischio “estinzione”: per questo il consiglio è quello di approfittarne quando la si trova. Ottima se gustata a crudo, per coglierne appieno la dolcezza.



Zucchini rigata pugliese

Questa varietà proveniente dalla Puglia rappresenta il prototipo della zucchini perfetta, da manuale: ha forma proporzionata, lunga e dalla giusta combinazione di curve e linee dritte, polpa soda, buccia liscia. Persino le striature sono delicate e non chiasose. In cucina è perfetta per la pasta, magari con una spinta in più data dal limone.

Zucchini tondo di Piacenza

Siamo in Emilia Romagna, terra di rotondità e abbondanza: ed ecco allora lo zucchini tondo di Piacenza, perfettamente sferico, di colore verde scuro e con striature che disegnano degli spicchi sulla buccia. Ovviamente è perfetto per contenere ripieni golosi, meglio se di carne.

Zucchini tondo di Firenze

Tondetto, sodo, di un bel verde striato e con delle leggere “costole” che lo attraversano da una estremità all'altra, lo zucchini tondo di Firenze ha caratteristiche organolettiche eccellenti. In cucina è perfetto come contenitore per ripieni, ma va benissimo anche fritto e in risotti.

Zucchini tondo di Nizza

Andiamo in Francia per una varietà tondeggiante, che si distingue per il colore verde chiaro e il gusto particolarmente dolce. Una delicatezza complessiva che si rivela sia dalle forme non troppo esuberanti nella sfericità, sia nel sapore appunto.





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



"Gli artisti della pizza".

Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Giugno è stato dedicato al nostro caro maestro pizzaiolo Salvatore Lioniello. Esalta il gusto delle nostre pacchetelle di "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP", che si distinguono per l'elevata consistenza della buccia e un'alta concentrazione di zuccheri e acidi. Tali peculiarità legate al clima mite e al suolo di origine vulcanica, tipici dell'aria vesuviana, ne determinano la vivacità di gusto che conferisce al prodotto un sapore unico.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



Zucchini trombetta di Albenga

Coltivata tra la Liguria e il basso Piemonte, appartiene alla specie *Cucurbita moschata*. Il suo nome richiama la forma sottile, attorcigliata (può raggiungere anche il metro e mezzo di lunghezza) e più tonda soltanto nella parte finale. Ha polpa compatta e croccante, che dà il meglio di sé se tagliata a dadini e semplicemente rosolata, stufata o saltata. Dopo la raccolta, le zucchine possono essere consumate fresche oppure possono essere lasciate in un luogo asciutto per qualche tempo: cambieranno colore (diventeranno color rame) e si conserveranno a lungo. A ricordarci che questa varietà appartiene alla famiglia delle zucche, c'è la possibilità di lasciare il frutto attaccato alla pianta fino a quando ha raggiunto la dimensione desiderata, gustandolo in autunno come una zucca.

Zucchini pâtisson

Nota anche come zucca di Pattypan, fa parte della specie *Cucurbita Pepo*. Data la forma a padella (o a trottola, in effetti) e il colore giallo sgargiante (ma c'è anche verde e bianca) la tentazione di tenerla come ornamentale è forte. Tuttavia il valore estetico viene immediatamente superato da quello gastronomico: i frutti hanno polpa saporita e consistente, con un leggero retrogusto di carciofo o topinambur. Meglio mangiarli quando sono ancora immaturi e quindi quando il diametro non supera i 12 cm e la forma è ancora tondeggiante, altrimenti la consistenza diventa troppo coriacea per il consumo. Il modo migliore per apprezzarne il sapore è assaggiare la patisson intera, al vapore oppure ripiena.



Zucchini gialla

Di un bel giallo sgargiante, quella zucca ha buccia sottile e polpa estremamente dolce. Nel nord est italiano la produzione è piuttosto diffusa, rimanendo comunque un prodotto di nicchia. La resa è bassa e la coltivazione faticosa (la pianta è ispida e le foglie sono pungenti), ma il successo sempre più alto, la sta rendendo via via più presente. Rispetto alla verde sorella maggiore, ha sapore delicato (più simile alla zucca) e digeribilità altissima. In cucina, è ottima trifolata, ripiena al forno oppure marinata, e anche cruda. Perfetta anche per risotti e frittate o come condimento per la pasta. In versione vellutata, se ne apprezza ancora meglio il cromatismo.



Zucchini gialla rugosa friulana

A guardarla non si sa se considerarla una zucca o una zuccina: il duplice volto di questa varietà è dato da un lato dal colore giallo canarino, dall'altro dalla consistenza rugosa della buccia. Ha polpa molto soda, bianca e poco acquosa. Il sapore è particolarmente dolce e delicato, caratteristica che rende la gialla rugosa friulana ottima anche a crudo.

Zucchini Crookneck

Viene dal Regno Unito, questa varietà che nel nome racchiude la forma: significa letteralmente "collo storto" e a guardarla non ci sono dubbi, facendola assomigliare persino ad un'anatra. Molto produttiva e facile da coltivare anche questa fa parte della specie *Cucurbita Pepo*. Va consumata quando è ancora immatura, rivelando un sapore più dolce e morbido delle zucchine vere e proprie.



LA PASSIONE PER LA PIZZA



IL FUTURO DELLA FARINA, RIVOLUZIONATO

MIA reinventa la farina e la conduce oltre il tempo, dove passato, presente e futuro si fondono in un unico flusso di macinazione con un risultato rivoluzionato, senza compromessi. In un'unica farina, prestazioni sicure e costanti, sapori e aromi caratteristici, dolci e intensi, alto grado di igienicità e salubrità.

MIA è la nuova gamma di farine da MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA, un processo esclusivo brevettato di Agugiaro & Figna Molini.*

* La MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA associa una sapiente e calibrata pulitura del grano con due tipologie di molitura: quella tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri.



BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO IL 14 MARZO 2018



I Friarielli, eccellenza tipica napoletana

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

I famosi “broccoletti” napoletani sono un'antica specialità della tradizione che non conosce rivali. I Friarielli hanno un'origine molto antica ed una storia molto interessante che riguarda il popolo napoletano affamato, quello che, in molti testi antichi viene definito “mangiafoglie”. Ebbene le vecchie signore del popolo, non disponendo di mezzi economici, si recavano a palazzo reale ed aspettavano che i cuochi di corte, i Monsù, gettassero dal balcone gli avanzi di cucina o gli scarti che non ritenevano adatti alle bocche dei nobili, tra questi i friarielli. Mai piatto tanto nobile ebbe radici così proletarie.

Da qui nascono tante ricette della cucina napoletana, di origine povera, che sono, poi, diventate i capi saldi della nostra cultura gastronomica. I friarielli, di fatto, sono un vero must della cucina campana, regione che vanta numerose ricette con questa semplice ma avvolgente bontà. Dietro questa strana parola, spesso confusa con i friggirelli, che sono invece i peperoni dolci verdi, i friarielli altro non sono che le tenere e saporite cime di rapa, leggermente soffritte con olio, aglio e peperoncino. Andare a pranzo o a cena nelle trattorie napoletane, nei periodi di stagione, è obbligatorio trovare sempre i friarielli, belli verdi con il peperoncino da accompagnare alle salsicce, nella pizza ripiena o come semplice contorno e c'è, come si dice a Napoli, da "arricriarsi" (ovvero ricrearsi, essere talmente soddisfatti che il corpo si rigenera, rinasce, "s'arrecra" appunto). A Napoli i friarielli si comprano "a fasci" ('o fasc' 'e friariell') ed infatti, se si va in giro al mercato o dai fruttivendoli si trova scritto il prezzo dei fasci non quello dei friarielli a peso: si vedranno

quindi i fasci legati con un laccio, tutti sistemati nelle cassette. In molti ormai li vendono anche già puliti per agevolare quelli che non amano pulirli o che non hanno molto tempo.

I friarielli sono un tipo di verdura dal sapore leggermente amaro, ma se si vuole diminuire il sapore intenso delle cime di rapa basta cuocerle per circa 10 minuti a vapore prima di passarle in padella con aglio e peperoncino.

La cottura a vapore, o in pentola con acqua bollente, smorzera quel sapore leggermente amaro, caratteristica che in realtà è bene ricordare come preziosa alleata per l'organismo, come ottimo depurativo di fegato e apparato gastrico. I friarielli, nonostante la loro semplicità, sono un tipo di verdura che cresce quasi unicamente in Campania e si fa fatica a trovarla altrove.



I luoghi in cui vengono maggiormente coltivati sono quelli più interni di questa regione, ovvero nella zona limitrofa di Napoli, nell'agro nocerino-sarnese e nella piana del Sele, a Salerno, nonché nella fascia appenninica tra Avellino e Benevento. A Roma li chiamano broccolotti, per via della loro stretta somiglianza con i broccoli, in Toscana come rapini, in Valdichiana come pulezze mentre più giù nello stivale, per la precisione in Puglia, sono conosciuti col nome di cime di rapa ed in Calabria come broccoli di rapa. Negli Stati Uniti infine, si possono cercare come broccoli. Al di là degli abbinamenti e delle cotture più o meno salutari, occorre sottolineare che questa verdura, oltre al suo sapore inconfondibile e dal retrogusto lievemente amarognolo, vanta notevoli proprietà nutrizionali.

È innanzitutto ricchissima di sali minerali, in particolare di ferro, fosforo, potassio e magnesio, ma, soprattutto, di calcio, in quantità superiori al latte, e contiene vitamine del gruppo A e C, poche calorie e molte fibre. E', inoltre, priva di colesterolo e garantisce un elevato apporto di beta carotene, precursore della vitamina A (retinolo), e antiossidanti. Il



suo consumo è, pertanto, consigliato in caso di anemia, in stato di gravidanza e per chi soffre di colesterolo alto.

È, inoltre, un ottimo alleato della salute della pelle e dei muscoli, della vista, del sistema immunitario e durante la crescita perché agisce sul metabolismo del ferro. I friarielli rappresentano, quindi, una ricca fonte di ferro, acido folico, calcio e vitamine A, B2 e C anche se i quantitativi si differenziano molto in base al terreno, al concime utilizzato, al clima.



Anima 3 Colori®

LA NOSTRA FARINA 100% GRANO ITALIANO



**1, 2 E 3...
SCOPRI CHE TIPO È
LA NOSTRA**

GRANÈ

Una miscela semplice e innovativa al tempo stesso: farina di frumento con aggiunta di grano spezzato, per dare fibra e gusto in modo nuovo!

**GRANÈ
1**

**IL SAPORE RUVIDO
DELLA TIPO "1" CON
UNA CONSISTENZA NUOVA**

.....
**UN PRODOTTO UNICO, CON
GRANO SPEZZATO E GERME
DI FRUMENTO TOSTATO.**

.....
**L'INTEGRALE CON IL SORRISO
AL CHICCO DI GRANO!**

**GRANÈ
3**

— UN PRODOTTO —



www.macinazionelelndinara.it

seguici su



Inoltre la presenza di clorofilla e magnesio aiutano a mantenere il buon umore e alleviano lo stress. I friarielli contengono anche molti antiossidanti, dalla funzione anti-tumorale. Come si può notare quindi questi fanno molto bene alla salute, tranne a chi soffre di iperuricemia e/o di gotta, in quanto contengono molte purine. Anche se si tratta di una verdura invernale è comunque possibile gustare il loro sapore tutto l'anno grazie alla variante sott'olio che consente una lunga conservazione e rispetta quindi il concetto di stagionalità.



Valori nutrizionali per **100 gr** di friarielli:

ENERGIA	29 kcal/122 kJ
Parte edibile	100
Acqua	90,9
Proteine	3,1
Grassi	0,3
Grassi saturi	0
Carboidrati	2,1
Zucchero	2,1
Fibra totale	3,1
Sale (mg)	6
Calcio (mg)	92
Ferro (mg)	1,1
Vitamin A (µg)	203
Vitamin C (mg)	72

Abbinamenti salutari:

Diuresi: cime di rapa lessate + aceto di mele;
Aumentare le difese immunitarie: cime di rapa lessate + yogurt;
Anemia: cime di rapa + succo di limone;
Disturbi di stomaco: cime di rapa + tisana allo zenzero;
Proprietà antiossidanti: cime di rapa + olio evo;
Mali di stagione: cime di rapa + peperoncino + aglio;
Detox: cime di rapa + cicoria + puntarelle.

RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaels Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Giuliano Bucci, LA FATTORIA a Roccaraso, l'Aquila



Di C.O.

La Fattoria" nasce nel 1977 come bar ristorante, laddove un tempo si trovavano la masseria e il terreno coltivato della famiglia Bucci. Enzo e Nicoletta fin dall'inizio gestiscono il locale trasmettendo ai propri figli Giuliano, Fabiola, Renata e Giovanna la passione per la ristorazione, professione che va ben oltre la mera preparazione e trasformazione della materia prima e che richiede costanza, cortesia, conoscenza e creatività. Sulla spinta della crescita del turismo e per offrire ai propri clienti al meglio il servizio apportano al locale successive trasformazioni: nel 1991 realizza cinque camere, nel 1998 viene ampliata e ristrutturata la sala del ristorante e viene creato il forno a legna per la preparazione delle pizze, da subito responsabilità del giovane Giuliano, nel

2007 un'ulteriore ristrutturazione con ampliamento. In più di trent'anni non cambia mai la gestione familiare, che continua ad assicurare agli ospiti un servizio all'insegna della buona cucina e dell'ospitalità.

La Fattoria" è un locale segnalato nel 2014 dalla guida del Gambero Rosso "Pizzerie d'Italia" per l'eccellenza degli impasti e delle farciture.

Giuliano Bucci ha frequentato diversi corsi di pizza napoletana con Associazione Verace Pizza napoletana e successivamente quello di Master Istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli, nel 2009. Amante dell'arte bianca, continua a studiare per migliorare i propri impasti e tale capacità lo ha portato a primeggiare in numerosi concorsi Nazionali ed Internazionali.

Giuliano,
che tipo
di pizza
proponi?

"La mia proposta di pizza si basa soprattutto sulla classica pizza napoletana ma non si ferma solo alla classicità anzi, cerco di andare ben oltre cercando di costruire sopra una base classica una ricerca di ingredienti che guardino alla stagionalità dei prodotti e ricerca di materie prime importanti del made in Italy. Ecco perché guardando oltre vengono proposti anche altri impasti con farine integrali o di farro monococco ed anche di grano Solina, autoctono della nostra zona."

LA FAT- TORIA

“La mia storia professionale comincia nel 1998 quando il nostro Ristorante è oggetto di importanti lavori di ristrutturazione e inserimmo anche la pizzeria. Mi sono dedicato fin da subito in prima persona al reparto pizzeria. La mia crescita vera, professionalmente parlando, la devo alla Scuola Italiana Pizzaioli con cui ho frequentato diversi corsi tra cui i master per diventare istruttore. Altro capitolo importante lo devo all'A.V.P.N che mi ha permesso di crescere e conoscere in modo approfondito il mondo della verace pizza napoletana. Siamo un ristorante pizzeria e curiamo di

pari passo sia le scelte del ristorante che quelle della pizzeria sia in termini di offerta verso la clientela che di scelta di materie prime non tralasciando nulla. Grazie a questa scelta riusciamo a soddisfare sia un pubblico più informale che clientela più esigente.”



SHOP NOW

www.forniperpizzaitaliani.com



Come
scegli le
tue materie
prime?

“E' sicuramente importante il fattore legato alla stagionalità dei prodotti, con l'obiettivo di variare il più possibile la proposta sia del ristorante che della pizzeria; cosa comunque non facile per il nostro territorio essendo una zona montana ad alta vocazione turistica ma non per questo esente da piccoli produttori locali in grado di offrirci materie prime di primordine, partendo da quelli che sono i formaggi e latticini ma anche di insaccati particolari.

Quindi la mia scelta varia con prodotti locali come la mortadella di Campotosto, la ricottina affumicata al ginepro, il pecorino di Farindola per poi spaziare a prodotti più di filiera lunga ma nazionale: dal lardo di colonnata al culatello di Zibello o allo speck di Sauris per citarne alcuni.”

La pizza che voglio proporvi
è realizzata con un impasto
di grano Solina e farcita con
prodotti della mia regione.

Ingredienti impasto:

1kg di farina di Solina tipo 1

58% di acqua

2% di sale

Lievito q.b (0,1%)

Tecnica utilizzata autolisi

Ingredienti farcitura:

Mozzarella fior di latte

Crema di pecorino

Ventricina spalmabile

Una volta cotta in uscita carpac-
cio di tartufo nero estivo.



GRA
NO
DI
SO-
LINA



ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

SCHÄR FOODSERVICE
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595



Con Schär Foodservice - da Rossopomodoro - la pizza verace è anche gluten-free

Dal 2009, anno della sua istituzione, **Schär Foodservice**, divisione del Gruppo Dr. Schär dedicata al fuori casa, si impegna a offrire soluzioni senza glutine per la ristorazione professionale. Nello specifico, per il canale pizzeria, ha sviluppato un assortimento di prodotti in grado di rispondere ad ogni tipo di esigenza del pizzaiolo.

L'ultimo nato è un nuovo preparato senza glutine creato per la preparazione di pizze e focacce: **Pizza Mix Schär**. Perfetto per creare qualsiasi tipo di pizza, garantisce una **facile lavorazione, un'ottima elasticità dell'impasto e un'eccellente lievitazione**, per la migliore resa finale. Senza glutine, senza frumento, senza lattosio e senza conservanti, Pizza Mix Schär presenta inoltre un buon contenuto di fibre vegetali. E la qualità e sicurezza sono garantiti **Schär**. Lo testimonia **Antonio Sorrentino**, executive chef di Rossopomodoro che ha testato il prodotto in anteprima: "Pizza Mix Schär è una soluzione ottima per realizzare una buona pizza senza glutine. Per rendere l'impasto ancora più profumato e saporito, consiglio di fare un pre-impasto il giorno prima. La cottura è molto importante e deve essere eseguita con un forno dolce moderato, non aggressiva, chiaramente meglio se in forno a legna, che renderà la pizza fragrante e morbida." Storico executive chef di **Rossopomodoro** ed ideatore di tutti i menu nazionali ed internazionali del brand, oggi Antonio Sorrentino è anche consigliere nazionale del APCI Nazionale.

Da sempre appassionato al gluten free nel 2012 ha inserito nella storica location di Rossopomodoro Porta Romana Milano un menu dedicato ai clienti intolleranti al glutine, proponendo il prodotto Schär abbinato al meglio dei prodotti campani e italiani. **Oggi la pizza gluten free Quality by Schär è presente nel menu di Rossopomodoro in quasi tutta Italia.** "Felice di aver reso possibile questa missione facendo sì che chiunque debba escludere il glutine dalla sua dieta non debba mai rinunciare al gusto e al sapore di una verace napoletana di Rossopomodoro".



CARLO LE ROSE, Chef e Store Manager

Un traguardo conquistato con tanto studio e lavoro

di Caterina Orlandi

Carlo Le Rose, classe 1987 è uno dei protagonisti del mondo della ristorazione e della pizza, è Chef e Store Manager, con alle spalle una lunga e interessante esperienza culturale e lavorativa. E gli chiedo di raccontare per i nostri lettori il suo percorso formativo e operativo.



Attualmente in che locale lavori? Che approccio hai adottato in merito alla proposta gastronomica? Con quali principi?

"Come ti anticipavo attualmente lavoro per un brand che si chiama NA' PIZZ, che si trova nelle città di Rimini, Riccione, Cesena, Faenza e Bologna; io sono lo store manager del locale di Rimini, inoltre mi occupo anche delle proposte gastronomiche."



"Sono di origine calabrese e la passione per la ristorazione nasce 17 anni fa, quando ho deciso di lasciare la mia terra natia alla ricerca di esperienza nel mondo culinario. Diplomato in sala e cucina presso l'Istituto alberghiero di Trebisacce a Rimini, ho affinato le mie conoscenze in materia ristorativa presso diversi hotel di lusso di Firenze per poi trascorrere un anno in Scozia, lavorando per diversi locali. Dopo essermi specializzato all'Accademia Italiana Chef, uscendo con il massimo dei voti, ho iniziato ad interessarmi alla cucina senza glutine. La dedizione per la cucina mi ha portato a frequentare corsi specialisti presieduti da eccellenze, tra cui il maestro Gualtiero Marchesi, il cui stile culinario è per me fonte di quotidiana ispirazione.

Da qualche anno mi occupo di cucina senza glutine, scrivendo per diverse riviste a livello nazionale, presiedo corsi di cucina gluten-free oltre a consulenze su tutto il territorio italiano. Collaboro con diverse aziende, alcune delle quali appartenenti al circuito AIC. La mia cucina vuole essere un connubio di sapori, la reputo una cucina puntuale e popolare mettendo sempre al primo posto prodotti freschi, genuini, che rispettino il territorio. Sono sempre alla ricerca costante di nuove esperienze culinarie e artistiche che possano fornirmi elementi e spunti ulteriori per migliorare sempre il mio modo di fare ed intendere la cucina.

Nell'ultimo anno ho intrapreso un percorso formativo di manager della ristorazione presso la scuola internazionale di cucina italiana A.L.M.A a Colorno (Parma); è stata una decisione difficile - se vogliamo anche azzardata - visto l'ultimo anno a dir poco... catastrofico per il settore, ma penso che per uno chef sia doveroso non doversi limitare alla creazione di un piatto. Oggi un professionista completo deve poter avere tutto sotto controllo, dalla materia prima al food cost... ecc. Quindi rimettersi sempre in discussione è secondo me la carta vincente! Oggi grazie alla proprietà per cui lavoro ricopro anche la posizione di Store Manager nel locale di NA'PIZZ RIMINI."

Quali sono le tue proposte relativamente alla pizza?

"Relativamente alla pizza noi proponiamo 3 tipologie ovvero la pizza classica che prevede un impasto con farine macinate a pietra di tipo 1 ricche di fibre, vitamine e proteine. È un impasto con ottime proprietà nutrizionali. Abbiamo poi la pizza Chic, caratterizzata da

un impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione, e che richiede una cottura più lenta che lo rende croccante fuori e soffice dentro ed infine la Senza Glutine, con impasto di farina di riso, mais e grano saraceno. Per quanto riguarda le materie prime il mio rapporto con esse ha subito diversi cambiamenti nel tempo: ad oggi posso dire che avere prodotti nazionali validi e saperli trattare nel massimo del rispetto può fare tranquillamente la differenza."

Che cosa vuoi fare percepire ai clienti?

"Vogliamo che i clienti frequentando i nostri locali si possano sentirsi sicuri e spensierati. Far vivere delle vere e proprie esperienze nel massimo della sicurezza, progettando iniziative interessanti; a questo proposito nel locale di Rimini ho voluto fortemente creare "La tavola esperienziale": il cliente prenota la tavola - che va da un minimo di 4 persone ad un massimo di 10, quando sarà possibile - ed in quella serata avrà l'occasione di fare un percorso degustativo, quando sarà possibile, dedicato alla pizza e non solo, il tutto in versione tapas. Verrà poi sviluppato in Mysterybox abbinato a bollicine e cocktail di spessore.

L'altra iniziativa è il N'APERIPIZZA: dalle 17,30 alle 22,00 il cliente potrà consumare il suo aperitivo con una selezione di drink home made abbinati al nostro prodotto top ovvero la pizza!"



N'A
PIZZA
ZA

PIZZA FAVE, SQUACQUERONE, CRUDO DI CARPEGNA

Ingredienti

200 gr farina
glutenfree

210 ml di acqua

60 ml di olio di semi

3 gr di zucchero di
canna

6 gr di sale

4 gr di lievito di birra

semi di sesamo neri

Condimento

80 gr di fave
sbollentate (marinate
olio sale)

50 gr di
squacquerone

25 gr di crudo di
Carpegna essiccato

fiori di timo

petali di pecorino
semi stagionato



Procedimento

1 In un bowl versare l'acqua
successivamente aggiungere il
lievito, mescolare e far in modo
che si scioglia. Come secondo
passaggio aggiungere la farina,
ed iniziare a lavorare l'impasto.

2 Dopo qualche minuto aggiungere
sale e zucchero continuando
ad impastare energicamente il
composto.

3 Solo come ultimo passaggio
aggiungere l'olio che ci aiuterà
ad ottenere un impasto
liscio, morbido e senza grumi.

4 A questo punto mettere l'impasto
in un bowl coperto da pellicola e
fare maturare per circa 6 ore a 5°.

5 Passate le 6 ore, tirare fuori
l'impasto dal frigo e farlo
stemperare per circa 2 ore.

6 Creare il panetto dal peso
desiderato; successivamente
stendere la pizza e cospargere
di semi di sesamo. Cuocere a
forno preriscaldato.

7 Farcire con gli ingredienti indicati
dopo la cottura della base.

Cottura

8 minuti a 270 gradi



CARPE-
GNA





PIZZA E SOLE

Una pala per infornare **robusta** e **durevole**, la **speciale foratura** scarica la farina in eccesso e facilita la scorrevolezza della pizza. La **cura dei dettagli**, con un perfetto invito in punta e lo speciale trattamento della superficie, facilita al massimo il lavoro del pizzaiolo.

Questo è solo uno degli oltre 400 articoli che Lilly Codroipo progetta e costruisce da oltre 30 anni.

Attrezzature per pizzerie, gastronomie e fast food specifiche per il vostro lavoro.



LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7, 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 - info@lillycodroipo.com

www.lillycodroipo.com



EMANUELE SERPA, Frumento ad Acireale

di D.M.

Quando cultura, professionalità e gastronomia si incontrano



Emanuele Serpa è il titolare della pizzeria **Frumento ad Acireale**, che si trova in uno dei luoghi più incantati della Sicilia orientale, una meta molto amata dal turismo internazionale, anche quello gastronomico.

Emanuele è un professionista molto preparato e interessante per il suo rapporto col territorio, per la maniacale scelta delle materie prime, per la valorizzazione dei grani antichi e, per cominciare il nostro colloquio, gli chiedo per i nostri lettori qualche notizia sulla sua storia professionale.

"A dire il vero è una storia breve. Ho 30 anni e dopo aver studiato Economia e Commercio ho deciso di intraprendere un progetto assecondando un'insaziabile curiosità verso il cibo. Il cibo buono e i prodotti d'eccellenza di questa grande dispensa gourmet che è l'Italia. Nel 2015, insieme a Federica, la mia compagna, ho aperto **Frumento ad Acireale**, alle pendici dell'Etna. Oggi, a cinque anni dall'apertura, siamo, secondo le guide, la miglior pizzeria della Sicilia, nel 2020 al 31° posto della classifica 50TopPizza e vincitrice del premio Miglior proposta fritti nazionale."



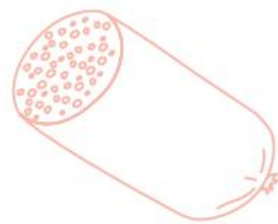


I risultati raggiunti sono davvero ottimi e allora ti chiedo come e perché hai aperto Frumento.

"Frumento nasce da quella curiosità di cui parlavo prima. Una voglia di conoscere, assaggiare, condividere, che ho trasformato in pochi ma essenziali pilastri della mia attività: la volontà di proporre un'idea contemporanea della pizza, una selezione maniacale su produttori e prodotti, la convinzione di essere (più che di apparire) naturali nella scelta degli ingredienti, nelle proposte del menu e della cantina, nel modo di porsi e una programmazione oculata, guidata dal pensiero che: *«Le cose buone arrivano sempre senza fretta».*"

Ed ora parliamo di pizza e della tua proposta di pizza. Che esperienza vuoi far vivere ai tuoi clienti locali ed ai turisti internazionali?

"Con Frumento, abbiamo voluto aprire uno spazio in cui la pizza fosse protagonista di una rivoluzione, liberandola cioè dai soliti cliché e mettendola in dialogo con l'evoluzione del linguaggio gastronomico, figlio di una certissima ricerca di materie prime: genuine, dalla freschezza garantita e provenienti da nicchie d'eccellenza territoriali. Mi piace ribadire che Frumento ha un'idea contemporanea della pizza. Oggi da noi si possono scegliere 60 pizze, attraverso una speciale Carta delle Margherite, e poi quelle dedicate al mare, alla campagna, ai salumi, realizzate partendo da quattro tipi di impasto."



FRU
MEN
TO

E allora racconta per i lettori di questa rivista i quattro tipi di impasto e le farine che impiegate.

"Anche per gli impasti, lontani da tendenze modaiole ma in nome del binomio qualità-salubrità, abbiamo scelto di sposare una linea precisa, puntando sull'identità di un impasto siciliano con il grano duro e antico **Russello**, molito integralmente a pietra, un impasto napoletano a base di farina bianca a lunga lievitazione, e poi ancora un impasto di **Perciasacchi**, varietà siciliana dell'antico **Khorasan** biologico medio-orientale e la farina di **Enkir**, cereale dai semi selvatici per un impasto più leggero, salutare e con meno glutine."



Come ti rapporti con le materie prime che utilizzi nelle ricette?

"Se le cose buone arrivano senza fretta, è vero anche che senza fretta vanno studiate, provate, assaggiate, sperimentate. Fedele da sempre a questa regola, con Frumento ho scelto di muovermi lentamente, per darmi il tempo necessario a conoscere e selezionare.

Per rispondere in maniera chiara alla domanda, per noi valgono sia il criterio della filiera corta sia quello delle eccellenze italiane (ed europee).

E infatti intrecciamo rapporti - e amicizia - con fornitori, produttori e contadini che lavorano qui nei dintorni dell'Etna, ma la curiosità ci spinge ad allargare lo sguardo oltre il territorio etneo e siciliano. Fare selezione attenta, lasciandosi emozionare, per noi significa andare a cercare le storie degli artigiani del gusto e dei loro prodotti, a cominciare da quelli a marchio Slow Food."

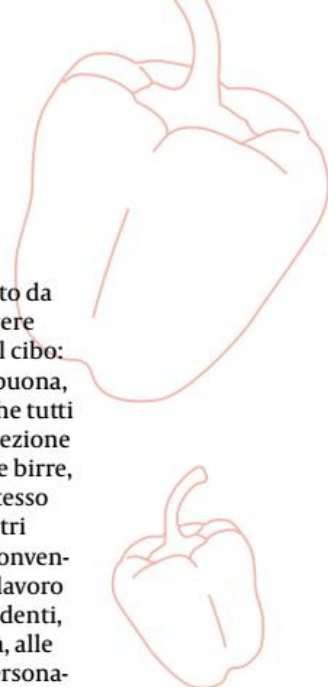


Che tipo di prodotti hai deciso di valorizzare maggiormente per le farce delle tue pizze e per quale ragione?

"Nella scelta dei prodotti con cui condiamo le nostre pizze, il criterio seguito è appunto quello della naturalità. Una scelta presa per questioni di affinità elettive.

I produttori selezionati sono tutti accomunati da una filosofia produttiva al naturale, caratterizzata da una sensibilità ecosostenibile spiccata, dalla cura della terra lavorata, dal rispetto delle persone che ci vivono e se ne nutrono. Ci crediamo così tanto, che abbiamo il "vizio" di segnalare sul menu i prodotti che più ci hanno colpito,

ma senza quell'atteggiamento da maestri, piuttosto per il piacere della condivisione, tipico del cibo: quando una cosa è davvero buona, non si può non desiderare che tutti la assaggino. Anche nella selezione delle etichette dei vini e delle birre, abbiamo voluto seguire lo stesso percorso, suggerendo ai nostri ospiti di allontanarsi dalle convenzioni per conoscere storia e lavoro dei piccoli vignaioli indipendenti, tutti attenti alla sostenibilità, alle specificità dei terroir, alla personalità di ogni uva e di ogni annata."



Il dehors, con i tempi che corrono, è una necessità ed è diventato una parte fondamentale dell'attività per ristoratori e pizzaioli, molto più che negli anni passati. Hai adottato particolari accorgimenti stilistici e/o nell'arredamento in funzione di questo nuovo ruolo?

"Sì, il nostro dehors è molto grande, ampio, spazioso. Nel realizzarlo, abbiamo chiesto la collaborazione di un vivaio locale per farne un vero e proprio giardino urbano. Per noi è indispensabile, non solo per rispondere alle norme anti-contagio, ma anche perché rappresenta un punto d'incontro e confronto, sobrio e conviviale, nel centro della splendida Acireale, città tardo barocca, con un patrimonio artistico inestimabile. In questo salotto urbano accogliamo le tante persone, italiane e straniere, che amano viaggiare per mangiare: un modo per dare valore al territorio, facendo di Acireale una piccola tappa gourmet del grande viaggio nell'Isola di Sicilia."

PIZZA DI STAGIONE

Impasto

L'impasto siciliano di Frumento è di grano duro Russello macinato integralmente, impastato con idratazione al 65%, 24 ore di lievitazione.

Ingredienti

Fior di latte di Gioia del Colle

patate al forno

peperoni arrostiti e conditi

cipolla rossa

olive nere





MOLINO DALLAGIOVANNA
G.R.V SRL

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it



www.dallagiovanna.it

Gnocchi **al gorgonzola e noci** *con il nuovo "mix gnocchi"* *della linea Oltregrano Pasta*

Con un sapore delicato, la ricetta può essere facilmente personalizzata aggiungendo ingredienti freschi. Il "Mix Gnocchi" della linea **Oltregrano Pasta**, può essere miscelato con acqua, acqua e uova, acqua uova e latte o con l'aggiunta di verdure.

Una volta formati, possono essere conservati in frigorifero fino a 2-3 giorni a 3°C oppure pastorizzati e conservati in Atmosfera Modificata o abbattuti e conservati in negativo fino a 6 mesi.

INGREDIENTI

CON SOLO ACQUA:

g 1000 "Mix Gnocchi" Oltregrano Pasta
g 1100 - 1300 kg acqua
(i g variano in base alla tipologia di lavorazione)

CON ACQUA E UOVO:

g 1000 "Mix Gnocchi" Oltregrano Pasta
g 1100 - 1200 kg acqua (i g variano in base alla tipologia di lavorazione)
g 150 uova

PROCEDIMENTO

Inserire nell'impastatrice uova e acqua, successivamente il **Mix Gnocchi Oltregrano Pasta**. Impastare fino ad ottenere un composto compatto e elastico. Successivamente, inserire l'impasto nella brocca della gnoccatrice per far fuoriuscire gli gnocchi. Aggiungere anche il Granito Molino Dallagiovanna per sfarinare.

Una volta pronti, possono essere cotti.

Quando salgono a galla, si possono scolare e condire.

INGREDIENTI

CON LATTE, UOVO E FORMAGGIO:

g 1000 "Mix Gnocchi" Oltregrano Pasta
g 150 uova
g 600 acqua (anche 20% in più)

g 300 latte intero
g 100 formaggio Grana Padano
qb noce moscata

PROCEDIMENTO

Mettere il preparato nella planetaria con il formaggio e noce moscata. Mescolare i liquidi e versare nell'impastatrice fino ad ottenere il composto della consistenza desiderata. Formare e spolverare gli gnocchi con Granito Molino Dallagiovanna.

PIZZERIA SAN MARTIN

Una bella e impegnativa scelta di vita

di David Mandolin



La pizzeria, ci dice Federico Zordan, arriva da esperienze lavorative precedenti, raccoglie l'eredità della gestione della famiglia Zordan e la coniuga con la volontà di voler far qualcosa che nobilitasse questa professione. "Inizio da giovane e ben presto maturo il desiderio un forte cambiamento. L'opportunità per questo cambiamento arriva nel 2010 quando prendo in mano la gestione familiare e inizio la collaborazione con Paolo. Parte un progetto completamente nuovo che vede confluire nella nuova conduzione l'esperienza e la tradizione della famiglia Zordan con la professionalità e la creatività di Paolo, esperto nella gestione del beverage, della sala e del bar."

Che tipo di pizzeria è la vostra? Come si caratterizza?

"Non c'è una definizione precisa. C'è un solo canone da seguire: tutto quello che riguarda la pizzeria va fatto con le nostre mani. Niente di ciò che utilizziamo viene lavorato o cucinato al di fuori della pizzeria."



Cornedo Vicentino è un piccolo comune di poco più di 11.000 abitanti in provincia di Vicenza, più precisamente nella media Valle dell'Agno, nelle Prealpi Vicentine.



Qui si trova anche la Pizzeria San Martin, condotta con grande passione da Federico Zordan e Paolo Centomo, i due protagonisti, che abbiamo incontrato per questa intervista ed abbiamo chiesto loro come sono arrivati a questa loro attività nella Valle dell'Agno.



Qual è la vostra proposta di pizza?

"Le pizze sono veri e propri piatti, lo studio che facciamo assieme io e Paolo è quello di proporre dei piatti unici che abbiano un loro equilibrio per poter essere apprezzati dal primo all'ultimo assaggio.

Collaboriamo con realtà quali ad esempio Slow Food e Coldiretti - Campagna Amica, perché abbracciamo la loro stessa filosofia utilizzando prodotti sani, stagionali e tipici del panorama locale e nazionale."

Che esperienza gastronomica volete far vivere ai clienti?

"Ricerchiamo tutto ciò che fa parte della cultura della storia della pizza del nostro Paese, tradotta e visitata con un linguaggio nostro. Proponiamo il *cuoppo*, la pizza frita, la doppia cottura, utilizzando prodotti del territorio in una personalizzata chiave di lettura. Il cliente ha così la possibilità di fare un'esperienza ampia che dà l'occasione di assaggiare piatti tipici di altre regioni e del Veneto rivisitate sulla pizza. Completa l'esperienza la proposta innovativa negli abbinamenti, l'offerta di birre artigianali e vini in mescola, la presentazione di dolci esclusivamente di nostra produzione."

Che impasti proponete e con quali caratteristiche?

"Questo è il nostro pane nel vero senso della parola. Perché proponiamo un impasto semi-integrale indiretto con una buona idratazione che allunga i tempi di cottura, obbligandoci a trovare per ogni pizza (che preferisco chiamare piatto) un modo diverso per essere prodotta e cotta.

L'intento è quello di avere la pasta il più possibile asciutta, fragrante e digeribile. Per quanto riguarda la lievitazione utilizzo la cella di maturazione, ma, per la mia esperienza, l'occhio e la sensibilità di chi lavora il pane fanno la differenza.

Non bastano i canoni e le regole di produzione, teniamo traccia dei tempi di lievitazione, dei passaggi fatti e controlliamo costantemente i cambiamenti che avvengono nel prodotto."

Vorremmo affrontare brevemente con voi il tema della stagionalità nelle ricette. Come vi rapportate con le materie prime che utilizzate nelle ricette? È un criterio di filiera corta, di prodotti nazionali purché validi o un mix delle due opzioni?

"Ci affidiamo a produttori locali e nazionali di livello, facendo molta attenzione al lavoro che sta dietro alla produzione e alla professionalità dei nostri fornitori. Grande importanza ha la stagionalità e la qualità del prodotto. Sono sempre presenti nella nostra proposta un piatto e un dolce di stagione."



In cosa consiste il vostro progetto Truck?

"Il progetto nasce da un'idea totalmente immaginata e realizzata da noi. Volevamo mettere una cucina sulle ruote per portare in giro quello che facciamo in pizzeria. In piazza, in strada, volevo esportare la filosofia San Martin con un vantaggio in più: riusciamo di volta in volta ad adeguarci alle situazioni in cui ci troviamo siano esse una degustazione in azienda vitivinicola che un laboratorio per bambini o una manifestazione di piazza."



Che tipo di prodotti avete deciso di valorizzare maggiormente e per quale ragione?

"Valorizziamo i prodotti a marchio Slow Food, Prodotti de.co. di filiera corta e prodotti di stagione come ad esempio le alici di Menaica, il pomodoro dell'Agro Sarnese Nocerino, i capperi di Salina, il baccalà, la gallina padovana, la trota affumicata del Chiampo, la corniola di Cornedo Vicentino, la salsiccia di Castelpoto, i formaggi di Asiago della malga Zebio. Partendo da questi ingredienti, studiamo il modo di ricettare le nostre offerte, creando di volta in volta delle esperienze gustative completamente originali. Ad esempio, la ricetta "carbonara sbagliata" utilizza lo zabaione della premiata liquoreria Carlotto di Valdagno."

Ed ecco, per concludere questo nostro incontro con Federico Zordan, la pizza proposta da Pizzeria San Martin.

**Pizza
con l'erba
maresina
(tanacetum
parthenium):**

Impasto San Martin
ad alta idratazione
semi integrale con 48
ore di lievitazione

base pomodoro salsa

mozzarella fior di
latte (poca)

Asiago pressato
vaccino in cottura

erba maresina.

A fine cottura crudo
dei Berici e erba
maresina fresca



MolinoCosma

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA



Concept: www.top-studio.it

**L'amore per il nostro pianeta
è l'ingrediente fondamentale per raggiungere
una vera sostenibilità.**

**Se vuoi diventare sostenibile, il primo passo
è scegliere un partner sostenibile con i fatti.**

FARINA PER PIZZA DA FILIERA CERTIFICATA UNI EN ISO 22005:2008 – DTP 112



**CONTATTACI PER FREQUENTARE LA NOSTRA ACADEMY
SCOPRI TUTTE LE NOSTRE FARINE SU MOLINOCOSMA.COM**



il Food Cost:

come valorizzare l'arte del cucinare.



PRIMA
PARTE

Il valore di un piatto ha dietro di sé un lavoro lungo, centrato non solo sul prodotto finale, ma condizionato dall'estro del suo creatore. Dall'idea dello chef parte la ricerca del mix di ingredienti, che si dovranno individuare attraverso la selezione delle migliori materie prime. Fatto questo primo passaggio, si dovrà poi stabilire un processo per combinarle nel modo ottimale e renderne standard la realizzazione fino al piatto definitivo, che verrà inserito nel menù per essere gustato dal cliente.

Potremmo affermare che

la creazione della ricetta sia una

parte fondamentale del food cost,

ancor prima di averlo calcolato! Infatti, creando una ricetta e la sua scheda prodotto si sperimentano e codificano dosi e procedimenti in maniera tale che l'intuizione del singolo chef diventi patrimonio di tutti coloro i quali dovranno poi prepararla. Uno degli elementi fondamentali di una ricetta è quello della replicabilità, non solo la ricerca di un singolo exploit!

Questo processo sarà importante sia per il cliente abituale, che troverà «familiarità» con i sapori e l'estetica, sia per l'imprenditore che potrà così individuare con certezza i costi del piatto. Quest'ultima considerazione ci introduce ad uno dei concetti alla base del food cost:

i costi devono essere

quantificabili e replicabili in

maniera costante e coerente.



A monte delle considerazioni analitiche legate alle formule classiche del food cost (attivo e passivo), in questo numero analizzeremo l'importanza della scheda prodotto e della scheda ricetta.

SCHEDA N°123									
ARTICOLO: pomodori pelati			QUALITÀ: superiore S. Marzano			FORMATO 2 kg		MARCA: xyz	
LOCALIZZAZIONE									
MAGAZZINO: principale			SCAFFALE n° 6			DESCRIZIONE: scatole metalliche da 2 kg			
QUANTITÀ MINIMA: 5 scatole					QUANTITÀ MASSIMA: 25 scatole				
FORNITORE: abcd						ORDINAZIONE: singola da contratto		PERIODICITÀ: mensile	

La scheda prodotto è afferente alla gestione di magazzino e degli acquisti, ma è anche uno strumento fondamentale per orientarsi nel posizionamento degli ingredienti sugli scaffali o in cella frigo, riguardo allo stato di fornitura del magazzino ed infine per il riassortimento della merce consumata e l'inventario. Si tratta in apparenza di un banale modulo di carico, che costituisce invece un mattone fondamentale nella costruzione della scheda ricetta e nel calcolo del food cost passivo.

Una scheda ricetta classica (come da foto a pagina seguente) dovrebbe riportare analiticamente:

- l'elenco degli ingredienti, diviso in ingredienti principali ed ingredienti di guarnitura, possibilmente inseriti in ordine di utilizzo oltre che importanza.
- La grammatura per ingrediente (lorda e netta, nel caso di prodotto con degli scarti) per singola porzione (o per macro-porzione con l'indicazione di quante porzioni si debbano ricavare).
- Il costo dei singoli ingredienti, da aggiornare in base a quanto comunicato dall'ufficio acquisti o dal fornitore (insieme alla sua scheda).
- Il costo totale del piatto.



Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!

www.pizzaidea.it ☎ 371 1127070 **Pizzaidea**
Più Visibilità alla Pizzeria

[illegible]

Grazie all'utilizzo di Excel, non abbiamo più bisogno di carta, penna e delicati e pesanti archivi cartacei, ma bastano una chiavetta usb ed un pc portatile per avere sempre a portata di mano tutto il necessario. Una scheda realizzata su foglio Excel con semplici formule di calcolo ci consentirà di aggiornare i costi o le grammature del piatto, correggendo automaticamente i risultati finali.

[illegible]

Alla classica scheda ricetta consiglio di allegare sempre la scheda di preparazione, seguendo l'ordine degli ingredienti e riportando i passaggi fondamentali, nell'ordine di preparazione, in modo che anche una risorsa appena entrata nella brigata di

cucina o un semplice apprendista, possa eseguire correttamente i passaggi senza rovinare il piatto nel suo equilibrio di sapidità e nelle proporzioni.

Immaginiamo un classico scenario che almeno una volta nella vita ci siamo trovati ad affrontare: è sabato sera e all'ultimo momento manca l'addetto alla guarnitura delle pizze. Al temporaneo panico possiamo sopperire prendendo in prestito un altro membro dello staff, ma molto probabilmente non conoscerà a memoria il peso/porzione, né l'ordine corretto di tutti gli ingredienti per tutte le pizze!

Nel peggiore dei casi, l'addetto di fortuna si baserà sul menù senza avere nella testa e nelle mani le quantità esatte e quasi inevitabilmente quella sera ci saranno difformità a livello di quantità, ordine ed estetica, con il rischio di avere una perdita economica non solo nella materia prima, ma anche nell'immagine.

Forse questa situazione potrebbe essere "perdonata" dai clienti affezionati, ma i clienti al primo approccio o alla seconda visita potrebbero rimanere delusi (pensate a quante lamentele o battute sarcastiche possono generare una fetta di prosciutto o due speck in meno rispetto al solito su una pizza!) o avere un'impressione di mancanza d'ordine o, peggio ancora, ricevere una pizza che non ha nulla in comune con l'immagine del piatto nel menù.

Grazie alla programmazione ed a una scheda correttamente compilata con l'ordine di guarnitura e le proporzioni tra gli ingredienti, invece, potremmo forse avere qualche piccola difformità rispetto al solito, ma probabilmente sarà esclusivamente di origine estetica, senza tradursi in alcuna conseguenza negativa.

Avere un controllo stringente del processo ci aiuterà inoltre a combattere uno dei primi nemici del conto economico del ristorante: lo spreco. A tal proposito, per darvi un'idea di quanto accade ogni giorno nella ristorazione italiana, cito un dato estrapolato dall'osservatorio «Metronomo» di Metro Italia, pubblicato ed aggiornato costantemente:



IN UN ATTIMO, SCOPRI NUOVE ARMONIE.


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

MEARES ALBINEA CANALI: in un attimo
scopri che fra la pizza e MEARES è subito
amore.

www.albineacanali.com



in Italia, ogni settimana, un ristorante dichiara di eliminare mediamente tra i 2 e i 5 sacchi da 220 litri di scarti alimentari.

Una quantità enorme! E ad oggi solo un ristoratore su tre mette in opera iniziative per ridurre gli sprechi nel suo locale. Conoscere qual è l'esatta grammatura di un piatto (e quindi il suo costo) ci aiuta a verificare se in cucina o in pizzeria tutti gli operatori stanno facendo il loro dovere, se i fornitori ci garantiscono i prodotti scelti coerentemente a resa e scarto, se abbiamo troppo o troppo poco di un ingrediente in magazzino.

Una volta costruite la scheda magazzino e la scheda prodotto, bisognerà poi verificare regolarmente che la ricetta sia stata correttamente eseguita e - a campione - fare un controllo sul peso/ingrediente.

Ritengo necessario aprire qui una parentesi sulla gestione informatica dell'attività ristorativa: oggi non è più sufficiente un gestionale all'antica, che si limiti a recepire le comande, registrare i tavoli e produrre conti ed intestazione dei clienti che necessitano di fattura. Per la gestione ottimale del ristorante, e quindi del food cost, è necessario un moderno sistema informatico, che assicuri il coordinamento con il magazzino (gestione del carico e scarico elettronico dei prodotti), che gestisca un inventario digitale sempre a portata di mano e aggiorni costantemente i profili dei nostri clienti per le attività di loyalty o promozione digitale. Inoltre, dovrebbe essere facile ed intuitivo nella gestione dei piatti, dovrebbe recepire agevolmente le eventuali modifiche alle ricette, alle schede magazzino ed alle schede piatto, in modo da esserci di supporto nel fare un resoconto a fine serata di cosa e quanto sia stato consumato ed aiutarci a gestire i riordini. Un software semplice ci renderà il più possibile indipendenti dalla software house che ci ha venduto il programma gestionale, eliminando un altro costo aggiuntivo.

Il Food cost è uno dei più importanti indici utilizzati nella gestione delle attività ristorative in quanto rappresenta il costo delle materie prime: ci dice quanto ci costa preparare un piatto.

Può essere espresso in valore assoluto (€) o in termini percentuali (%), ovvero attraverso il rapporto tra il costo delle materie prime e il prezzo di vendita/ricavi del piatto: in questo caso, sommando poi tutti i costi, si parla di incidenza (totale) del Food cost sul fatturato totale del ristorante. È indispensabile che il calcolo del food cost di ogni pietanza da inserire nel menù sia corretto e preciso. In questo modo sarà più semplice attribuire il giusto prezzo ad ogni piatto. Per cominciare a famigliarizzare con i numeri, possiamo dire che

l'incidenza del food cost non dovrebbe idealmente mai superare il 30% del valore del piatto.

Per ottenere questo risultato, è necessario partire da un processo organizzativo ben definito sulla base del costo del piatto. Non abbiamo ancora parlato di formule, di margini ideali e di verifiche ed è già finito lo spazio a disposizione per questo mese.

Nel prossimo numero scopriremo le regole per la definizione del "prezzo giusto", non perdetelo!

continua



— Cercasi Distributore —



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

Ciro Salvo e 50 Panino a Napoli.

La ricetta dell'hamburger perfetto.

di Caterina Orlandi



Ciro Salvo non ha bisogno di presentazioni.

Terza generazione di una antica famiglia di pizzaioli, nel corso degli anni con un attento lavoro di ricerca e grazie ad una enorme conoscenza tecnica, oltre che con la sua sapienza e tenacia si è meritatamente guadagnato la ribalta nazionale ed internazionale nel mondo della pizza e della ristorazione.

Ambasciatore della pizza napoletana nel mondo per Slow Food, la sua pizzeria 50 Kalò è tra le sei pizzerie italiane segnalate dalla Guida Michelin.

In questo articolo non parleremo però del suo approccio e del suo contributo al mondo della pizza, di cui abbiamo già raccontato in passato, bensì del suo locale 50 Panino di Viale Gramsci a Napoli che rappresenta, come raccontato nell'articolo, la seconda passione di Salvo, il panino.

Come nasce l'idea di 50 Panino?

Dopo la pizza, il mio piatto preferito è il panino e 50 Panino nasce proprio dal mio desiderio di mangiare finalmente un buon panino anche a Napoli. Partendo dalla mia esperienza e competenza sull'impasto e sulla selezione di materie prime di alta qualità, abbiamo creduto nell'idea di differenziare l'offerta di 50 Kalo' e portare a Napoli un panino buono almeno quanto le nostre pizze.





Perché ritiene che questo rappresenti un'opportunità in questo momento?

Come la pizza il panino rappresenta la socialità, le serate a cena con gli amici, la partita da guardare con i figli davanti alla tv. È un piacere alla portata di tutti, una scusa per vivere insieme un momento importante della giornata. E mai come in questo periodo il ritorno alla socialità può essere favorito e supportato dall'apertura delle attività di ristorazione.



Quali sono le basi concettuali prese in prestito dal suo approccio alla pizzeria e trasferite al mondo del panino?

Sicuramente l'attenzione maniacale per l'impasto del bun e l'alta qualità dei prodotti per la farcitura. Le dosi e gli ingredienti per la realizzazione del bun nascono da una mia personale ricetta. Per gli ingredienti del panino scelgo solo piccoli produttori e artigiani che lavorano pensando alla qualità e non ai numeri.

Ritiene possibile o addirittura utile affiancare l'offerta di hamburger in pizzeria?

50 Kalo e 50 Panino sono due format di ristorazione diversi per contenuto e servizio ma il concept e la mission aziendale restano sempre le stesse: qualità, semplicità e gusto. Credo che il panino e la pizza siano due mondi paralleli che possono però viaggiare bene solo con una mentalità imprenditoriale e gestionale basata sull'organizzazione, studio e attenzione ai dettagli.





Può dare qualche suggerimento ai professionisti della pizza che vogliono aumentare la proposta con l'introduzione di panini in pizzeria?

Personalmente non consiglio di fare pizza e panino nello stesso locale. Sono proposte diverse e ciascuno merita il proprio spazio sia in menu, sia in cucina che nel modo in cui gli ospiti consumano la pizza o il panino.

Quali le sue indicazioni per la ricetta del pane per hamburger che proponete?

Eccole:

1000g farina

600ml acqua

2 uova

80g burro

10g zucchero

25g sale

40g lievito di birra fresco

Al raddoppio dell'impasto fare palline da 120gr ciascuna. Far lievitare e poi cuocere a 180°/190° in forno statico finché non diventano dorati.

Ci parla della scelta degli ingredienti?

Per gli ingredienti del panino scelgo solo piccoli produttori e artigiani che lavorano pensando alla qualità e non ai numeri, è fondamentale per dare il giusto equilibrio ai sapori degli abbinamenti pensati per ciascun panino. In Campania abbiamo biotipi che non esistono altrove, varietà di pomodoro che il mondo ci invidia, per non parlare di olio, limoni, noci e una sapienza artigianale che dà vita a prodotti come la mozzarella di bufala, il fior di latte di Agerola, il provolone del Monaco e potrei continuare per ore.

Paragone tra pizza ed hamburger?

È come chiedere se si vuole più bene a mamma o papà! La pizza è storia, racconto, cultura italiana nel mondo. L'hamburger è il sogno americano con cui fantasticare, osare.



RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



POWER HOOD
Kit abbattimento vapori
e odori (optional).

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



VN



VH



VHL

VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

LE AZIENDE
INFORMANO

molinomagri
 LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY
MOLINO MAGRI
 Strada Mantova, 13
 46045 Marmirolo (Mn)
 Tel: +39 0376 466022


Cotechino ad agosto...una tradizione da rispettare

Simone Grezzi, panificatore, appassionato di impasti a lievitazione naturale e tecnico storico di Molino Magri, interpreta la tradizione con un burger originale e dal tocco gourmet.

“A Ferragosto il mantovano doc si sveglia all'alba per intraprendere il pellegrinaggio verso il santuario delle Grazie di Curtatone.

Premio di tanta devozione, all'arrivo sul piazzale davanti alla chiesa trasformata dai madonnari in una galleria d'arte a cielo aperto, il tradizionale panino al cotechino. Questa tradizione, risalente addirittura al 1400, ha elevato il panino al cotechino a simbolo gastronomico dell'antichissima Fiera del paese.”

INGREDIENTI IMPASTO DIRETTO

Panino morbido:

5 kg FARINA di media forza	5 L Acqua
5 kg HAMBURGER CHEF semilavorato concentrato di Molino Magri	180 g Sale
	250/300 g Lievito

PROCEDIMENTO

- Dosare 5 Kg di “HAMBURGER CHEF” e 5 Kg di Farina di grano tenero di media forza e mescolarli nell'impastatrice per 2 minuti
- Aggiungere gli altri ingredienti e impastare per 12-15 minuti, sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, ad una temperatura finale di 22-24°C
- Lasciar riposare l'impasto per 15-20 minuti
- Spezzare e produrre le forme desiderate tra gli 80g e i 120g.
- Lasciar lievitare le forme per 60-90 minuti
- Spennellare con tuorlo e latte
- Guarnire con topping (semi di papavero o sesamo)
- Infornare con vapore in forno rotore e per 9 minuti a 210°C.

È consigliato l'uso dell'impastatrice a spirale, altrimenti prolungare i tempi di impasto e considerare un assorbimento inferiore.

FARCITURA:

Grana Padano Dop stagionatura 30 mesi
 arancia candita
 cotechino freddo spadellato



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



OLTRE L'ANONIMATO:

il Presidio Slow Food dell'Olio Extravergine di Oliva

di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista



18 Regioni,
81 varietà,
139 aziende,
168 oli

Sono questi i numeri del **Presidio nazionale dell'olio extravergine di oliva**, uno dei progetti più ambiziosi per la tutela ambientale e la promozione dell'agricoltura italiana che Slow Food ha messo in campo. Il motivo è presto detto: l'olio extravergine di oliva, come gli altri alimenti di consumo quotidiano, ha subito negli ultimi trent'anni un lento e inesorabile processo di globalizzazione che ha portato i grandi marchi a imporre regole e prezzi a sfavore sia del consumatore, in fatto di qualità, sia dei produttori, che non sono più competitivi sul mercato.

Come scrive in un suo recente articolo per slowfood.it Mauro Pasquali: "Il prezzo medio di un litro di olio extravergine italiano è compreso in una forchetta tra € 4,55 e € 6,00 al kg franco azienda (ovvero presso il frantoio produttore o il grossista distributore). Se parliamo di olio Dop i prezzi si situano fra € 5 e € 12 sempre al chilo franco azienda. Giusto per confronto il prezzo medio, sempre calcolato allo stesso modo, di olio extravergine spagnolo è € 3,01. Per l'olio greco parliamo di € 2,84 e per l'olio tunisino € 2,85. [...] La domanda a questo punto sorge spontanea: come è possibile che un litro di olio presso la grande distribuzione possa costare € 3 o anche meno? [...] In diversi casi occorre parlare di vera e propria truffa, grazie alla quale olio non extravergine viene spacciato per tale. I più attenti ricorderanno, nel recente - e meno recente - passato situazioni di questo tipo, con sequestri di ingenti quantitativi di prodotto che tutto era fuorché olio extravergine di oliva"¹

Il Presidio Slow Food dell'Olio Extravergine Italiano vuole dunque mappare gli oliveti secolari, promuovere l'olivicultura e le migliori produzioni del territorio nazionale. Gli oli del Presidio Slow Food sono caratterizzati dall'etichetta narrante

ACCANTO
Olio extravergine
italiano
foto di © Archivio
Slow Food





Slow Food

che riporta origine, varietà, numero di piante e altre informazioni fondamentali per conoscere meglio il prodotto che troviamo in bottiglia, come l'annata agraria di riferimento, la tecnica di coltivazione rispettosa del suolo e delle piante e il frantoio utilizzato. Chiunque acquisti una bottiglia d'olio sa che la specifica "100% prodotto italiano" in etichetta porta a una importante maggiorazione del costo. La normativa comunitaria e quella nazionale permettono di indicare accanto a questa specifica l'annata di produzione, se l'olio è stato prodotto in una sola annata. Altrimenti il 100% italiano indicherà solo che è stato prodotto in Italia e che sono state usate olive coltivate in Italia.

E per chi volesse andare "oltre l'etichetta"? Come facciamo a riconoscere un extravergine di qualità? In merito alla degustazione, Slow Food ha sviluppato un metodo di analisi sensoriale che, a differenza di quanto ritengono molti degustatori, lascia spazio anche all'esame visivo, per alcuni invece totalmente superfluo. Nel caso di note di colore aranciate e rossastre, infatti, è evidente che siamo di fronte a un olio ossidato. L'intensità dei colori giallo e verde, invece, non è direttamente associata alle altre caratteristiche organolettiche, poiché dipende dalla varietà e dallo stadio di maturazione delle olive. Per degustare l'extravergine, poi, si procede versando dell'olio all'interno di un bicchiere piccolo e avvolgendo il bicchiere con il palmo della mano per evitare dispersioni di calore (la temperatura ottimale è di circa 27-28 °C): ciò consente di percepire al meglio le differenze organolettiche. Odorando il prodotto, se si è alla presenza di un buon olio extravergine di oliva, si dovrebbero percepire note erbacee, di verdure o frutti freschi. Se invece gli odori richiamano frutta o verdura lessa, salamoia, rancido o muffa, si ha nelle mani un olio di scarsa qualità o difettato. Al momento dell'assaggio bisogna infine aspirare aria tra i denti per permettere all'olio di vaporizzarsi e di arrivare a contatto con le papille gustative; si espira infine dal naso e si espelle. Amaro, dolce e piccante possono prevalere nel gusto in base al tipo di olive utilizzate, al periodo di raccolta e alla tecnica di produzione.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

Per aiutare consumatori di ogni tipo a conoscere e riconoscere un buon extravergine, Slow Food ha tuttavia messo a disposizione due strumenti fondamentali: il corso di degustazione Master of Food Olio e la Guida agli Extravergini. Il Master of Food è un progetto di educazione del gusto nato per trasformare i consumatori in co-produttori, ossia alleati dell'agroalimentare di qualità, diffondendo così la cultura che un cibo buono, prodotto in maniera rispettosa dell'ambiente e che prevede una giusta redistribuzione dei guadagni nella filiera produttiva e distributiva, possa essere davvero per tutti. La Guida agli Extravergini è invece un progetto editoriale annuale (è uscita a fine aprile la guida 2021, acquistabile sul sito slowfoodeditore.it) per consentire a tutti di orientarsi nel mondo della produzione olearia italiana e scegliere il prodotto giusto da portare in tavola. La Guida 2021 segnala 838 aziende agricole, oleifici e frantoi, recensisce 1328 oli in tutta Italia e assegna 295 riconoscimenti (Grande Olio, Grande Olio Slow e Chiocciola).



Per scoprire il regolamento del Presidio Nazionale dell'Olio extravergine di Oliva:

https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/01/Nuovo_Regolamento-Olio.pdf



Per conoscere i produttori e gli oli del Presidio:

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/lextravergine-del-presidio/>



PICCOLA GUIDA AL GIUSTO PREZZO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MATERIA PRIMA
8 €/L
 TOTALE
8,8 €/KG
 COSTO MEDIO ALL'INGROSSO
MOLITURA
1,36 €/L
 COSTO MEDIO MOLITURA
9 KG/1 L
 RESA MEDIA MOLITURA



TRASPORTO
1,36 €/L
 COSTO MEDIO
PACKAGING
1,35 €
 BOTTIGLIA + ETICHETTA + TAPPO +
 CAPSULA ANTIRABBOCCO +
 SCATOLA DI CARTONE
TOTALE
12,07 €/L

FAI UNA SCELTA CONSAPEVOLE

www.slowfood.it





PalaStyle

*Pala croccante fuori, morbida
e alveolata dentro, lievitata
24 ore con lievito madre.*



Scopri su
www.greci.com
la ricetta Delle Murge
con Friarielli e Cardoncelli



Il Pesto

PUÒ SEMBRARE STRANO, MA TRA LE
SALSE PIÙ RICHIESTE E DIFFUSE NEL
MONDO C'È IL PESTO.

di Virgilio Pronzati

Una posizione di rilievo acquisita da circa un ventennio, a scapito di altre, tra cui alcune delle famose e storiche salse madri. Infatti, migliorando non solo nel nostro Paese la qualità della vita, sono ovviamente cambiate anche le abitudini alimentari, espresse con piatti meno grassi e calorici e con tempi di cottura più brevi. Quindi anche le salse, venendo incontro alle attuali esigenze, sono ovviamente mutate, derivando oltre che da basi ittiche da quelle vegetali, privilegiando così il pesto. Una salsa fredda, (quasi totalmente vegetale), assurta nel tempo a simbolo di Genova, derivata dall'antica agliata (aggiadda in genovese), la prima delle 6 salse classiche da mortaio risalente al 1200. Alla fine di questo lungo cammino durato poco più di sei secoli, nei primi decenni dell'Ottocento, aggiungendo il basilico e i formaggi all'aglio, l'olio d'oliva e il sale, e togliendo l'aceto, è nato il pesto. Mentre alcuni presunti gastronomi lo citano

addirittura come derivato dal "garum". La prima ricetta scritta del pesto è certamente curiosa. Giovanni Battista Ratto, raffinato gourmet con vezzo di scrivere, nel suo libro "La Cuciniera genovese" edita a Genova dai fratelli Pagano nel 1864, cita l'impiego di formaggio olandese nel pesto (fortunatamente sostituito)! A distanza di alcuni anni, Emanuele Rossi, oltre a copiarne la ricetta, ne aggiunge molte altre, e da alle stampe il volume "La vera cuciniera genovese facile ed economica ossia Maniera di preparare e cuocere ogni genere di vivande". Ma non basta: Emerico Romano Calveti nel 1910 dando una sua versione, fa una sintesi delle due cuciniere, riportando nella sua opera, la ricetta n° 39 "la battuta o sapore d'aglio". Infatti, come citato in precedenza, il pesto deriva dall'aggiadda (agliata), una salsa che serviva per conservare i cibi cotti e per coprire gli aromi e sapori di carni troppo frollate (come le frattaglie) o già con inizio di putrefazione.

LA RICETTA DEL PESTO

Dosi e ingredienti per 1 kg di Pesto: 30% di Basilico Genovese DOP (foglie fresche di piantine giovani); 25% di Parmigiano Reggiano DOP di 36 mesi grattugiato al momento; 5% di Pecorino Sardo DOP di 15 mesi grattugiato al momento; 10% di pinoli di Pisa prima scelta; 2-3% di aglio di Vessalico; 1,5-2% di sale grosso marino; 23-25% di olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure (dolce e maturo).

Preparazione: togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello di bosso o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia e, così, anche per i pinoli. Unire il basilico e il sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre rimestando, incorporare l'olio versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaino d'acqua calda della cottura della pasta. Caratterizza diversi primi piatti di pasta fresca e non della cucina genovese e ligure, come trenette, lasagne, gnocchi, troffiette e, non ultimo, il classico minestrone. Avvertenze: le foglie, necessariamente asciutte, non devono minimamente essere stropicciate, perché le vesciolette contenenti gli oli essenziali poste sulla pagina superiore della foglia, rompendosi, provocano un'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo prima il pesto verde sbiadito-marrone o verde scuro, e poi con note verde-nero, dall'aroma solamente erbaceo. Il pesto fatto nel frullino elettrico, a parte che viene una salsa emulsionata simile ad una crema, scaldandosi per l'alta velocità si ossida in parte anch'esso e fa quadruplicare l'effetto piccante dell'aglio. Il mortaio era e deve rimanere un attrezzo di cucina, poiché l'aglio pestato nel mortaio non si scalda; inoltre il sale messo assieme alle foglie di basilico, sotto l'azione roteante del pestello, le sminuzza finemente e, essendo il sale igroscopico, ne rallenta l'ossidazione. I pinoli, considerandoli un'aggiunta fatta verso la fine del 1800, possono essere anche facoltativi. Obbligatorio invece l'aglio, che trova perfetta armonia col basilico genovese. Chi lo toglie (Dio lo punisca) abbia l'onestà di non chiamarlo più pesto, ma semmai salsa al basilico. Infine, perché l'olio deve essere maturo e dolce? Semplice: l'olio oltre a far da solvente per le sostanze aromatiche, conferisce il perfetto amalgama, esaltando l'aroma del basilico ed attenuando il piccante dell'aglio.



IL REGALE BASILICO

Chiamato in dialetto Baxaicò e Baxeicò e comunemente "basilico" (dal latino *basilicum*), il suo vero nome botanico è "Ocimum basilicum", derivato dal greco *òkimon* = basilico e *basileus* = re: vale a dire erba regale. Anticamente in Grecia era coltivato in vasi come pianta ornamentale; stesso, ma anche per le virtù curative, dagli Arabi. In India era considerata una pianta sacra. Molte delle sue specie sono usate sia in cosmetica sia in medicina. Solo in Liguria era già usato in cucina. Le varietà di basilico coltivate in Liguria e che appartengono alla varietà *Typica* sono prevalentemente: basilico genovese gigante, basilico genovese nano e basilico genovese comune. Gli aromi caratteristici sono derivati dagli oli essenziali contenuti nelle vesciolette della pagina superiore della foglia: estragolo max 87%, linalolo max 75%, eugenolo max 20%, tannini max 6%, saponina acida, monoterpeni, sesquiterpeni, fenilpropani, flavonoidi, acido caffeico ed esculoside. Le zone di maggiore produzione in Liguria, sono in pieno campo, nella provincia di La Spezia, in particolare nel Sarzanese e, in misura minore, ad Albenga e Andora nel Savonese, con circa 240 ettari. Invece nelle serre, oltre la provincia di Savona con l'Albenganese, seguono in misura minore, il Genovesato e l'Imperiese, con oltre 180 ettari. La migliore zona produttiva del basilico nel Genovesato, è la delegazione di Prà, vero e proprio "cru" del Basilico Genovese. Nel 2005 ha ottenuto la DOP.

IL MORTAIO

Il mortaio di marmo è da considerare un vero e proprio utensile di cucina. Due secoli fa, entrava di diritto nei regali di nozze delle coppie genovesi. Spesso e volentieri, lo troviamo nelle case come soprammobile, ferma carta, porta fiori e chincaglierie varie e, non ultimo, per fermare la porta del terrazzo o del giardino. L'originale forma tonda del mortaio, fu modificata dai Liguri addirittura nel 1200, perché erano gli unici ad usarlo per farne salse e schiacciare e mescolare ingredienti per realizzarne farce e dolci. I Liguri inventarono quelle quattro protuberanze a forma di piccoli capitelli, in dialetto oegge, cioè orecchie, per sollevarlo e farlo girare. Operazione quest'ultima, necessaria per fare il pesto nel mortaio. Con gli ingredienti posti nel mortaio, facendo roteare il pestello di legno contro la parete conica del mortaio e, con l'altra mano, girarlo in senso opposto, gli ingredienti si amalgamano perfettamente.

IL PESTELLO

Il Pestello di che materiale è fatto? Solo di legno. Nel Carrarese usano il pestello di marmo, in quanto nel mortaio raffinano il sale grosso. Ma non tutti i tipi di legno vanno bene per far pestelli. Il più frequente è di legno d'olivo stagionato. Certamente un legno duro, carente in tannino, dalla fibra e dal colore particolari. Essendo anche un legno lievemente "grasso", dopo l'uso, il pestello deve essere lavato con sapone ed acqua calda, per evitare sentori di rancido. Ideali i legni di pero, melo, albicocco e frassino, stagionati almeno 5-8 anni. Negativi il castagno e il rovere, per l'alto contenuto di tannino, in particolare nel castagno. Il tannino accelera l'ossidazione degli oli essenziali contenuti nel basilico. L'altezza e spessore del pestello deve essere rapportata all'incavo del mortaio. Un mortaio dall'incavo di 15 cm di diametro ed alto 9-10 cm (dal centro del fondo a quello del diametro) richiede un pestello dalla testa leggermente conica e lunga 8-9 cm, il diametro di 7-7 cm. (poco meno della metà del diametro dell'incavo) e, col manico, dalla fine della testa, lungo almeno 12-13 cm. Le ragioni sono le seguenti: la forma, la grandezza e la lunghezza della testa del pestello, permettono di lavorare gli ingredienti su quasi tutta la parete dell'incavo, accelerando i tempi di realizzo ed evitando così l'ossidazione. Mentre la distanza che intercorre tra la testa del pestello ed il manico, evita il contatto del polso col bordo del mortaio.

ALTRI MODI PER (NON) FARE IL PESTO

Oltre il pratico ma discutibile frullatore (meglio alcuni cutter) in uso da non molti decenni, per fare il pesto ci sono altri due modi. Il primo, e purtroppo ancor oggi in uso, è con la mezzaluna. La lama dell'attrezzo e il non breve tempo di realizzazione fa ossidare completamente il basilico, conferendo poi al pesto sentori solamente vegetali. Lo stesso facendolo col coltello. Meglio decisamente il tritacarne, ma con spirale in mopen e una griglia con piccoli fori. Inserendo nella tramoggia del tritacarne tutti gli ingredienti assieme, tranne l'olio che sarà aggiunto alla fine, si avrà un pesto più granuloso, ma di maggiore persistenza aromatica ed armonia.

IL BASILICO GENOVESE FUORI DEL PESTO

Benché coltivato nel nostro Paese da secoli, il basilico non è riuscito a diffondersi in natura. Originario degli stati caldi dell'Asia, attualmente oltre all'Italia, è coltivato estensivamente in Francia, Egitto, Marocco, Grecia, Israele, Indonesia, in molti stati degli USA e in alcuni altri dell'America del Sud. Le diverse cultivar hanno differenti caratteristiche fenologiche e, ancor più di natura aromatiche. Molte cultivar hanno foglie bollose e grandi, ma le pregiate presentano piccole foglie. La loro dimensione varia anche dall'età della pianta di basilico. Ideali le foglie di piantine giovani col gambo ancor verde, se in parte lignificato; oltre la grandezza, le foglie hanno un colore verde scuro, un sentore pungente e un sapore tendente all'amaro per la lieve percezione tannica. Quindi le foglie di basilico da usare in un'insalata, un aspic o in una salsa fredda devono essere di giovani piante e raccolte poco prima del loro impiego. Per piatti caldi: antipasti, primi e secondi piatti e pizze, le giovani foglie di basilico vanno doverosamente aggiunte un momento prima di servirli. Il calore della cottura sia nel tegame che al forno, distrugge irrimediabilmente l'aromaticità e la croccantezza del basilico. Non a caso il Pesto è una salsa fredda.

Quindi il miglior basilico da usare per realizzare piatti e pizze, è solo quello fresco e di giovani piantine. Di grande produzione in estate in campo aperto, il basilico è reperibile in minor misura anche nel periodo invernale, in quanto coltivato in serre. La coltivazione in serra tutto l'anno, dà il miglior prodotto, non solo preservandolo dal freddo, ma anche dal caldo. Coltivato in campo aperto, se la temperatura sale oltre i 30°C, avviene l'ossidazione delle sostanze coloranti e aromatiche. Se usato per la realizzazione del pesto, quest'ultimo avrà inizialmente un colore giallo-marrone che, dopo alcuni minuti, diverrà verde carico tendente al nero.

Quando le piantine di basilico hanno il gambo lignificato, le foglie possono essere impiegate per farne una salsa verde per bolliti misti e per pesci, oppure schiacciate con l'aglio e messe nei minestrini. In ultimo, se ne può preparare una zuppa di basilico servita con dadini di pane tostati conditi con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Tulip

MADE IN ITALY



Ogni regina ha il suo scettro.

Per i nostri **60 anni**, ne abbiamo disegnati due.



I nostri 60 anni sono l'occasione per celebrare, ancora una volta, sua maestà la Regina Margherita. La foratura "a spiga" rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Our 60th anniversary is the occasion to celebrate, once again, her majesty Queen Pizza Margherita. The ear shaped puncture make it precious and shout out from all the other ones. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTIINOX.COM

Concorrenza sleale

– parte II –

IMITAZIONE SERVILE

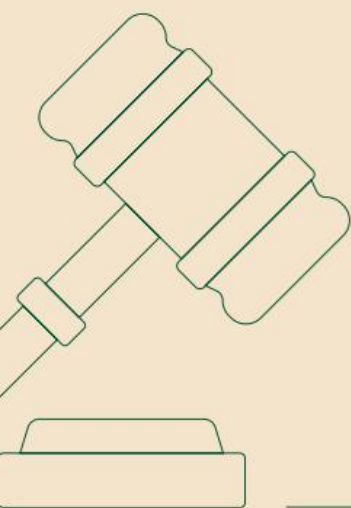
dell'Avv.
Manuela Viscardi

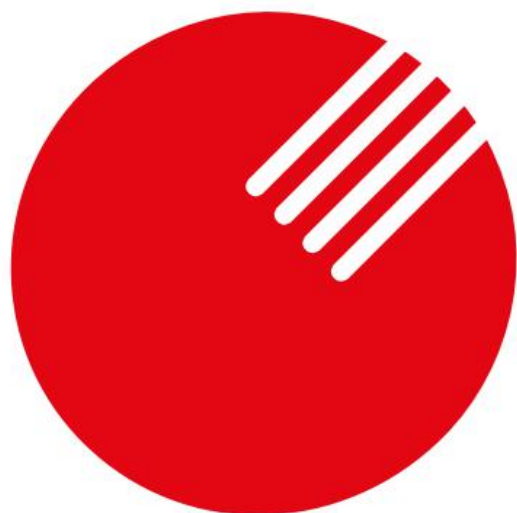
Poniamo il caso che un ristorante, nostro concorrente, decida di porre in essere una condotta chiamata "imitazione servile", ossia una fedele **imitazione** dei nostri piatti offerti sul nostro menù, tale da creare confusione nei nostri clienti. Questo comportamento è un atto di concorrenza sleale ai sensi dell'art. 2598 comma 1 n.1 del codice civile: infatti, se dai menù dei due ristoranti in causa e dai documenti prodotti, i piatti risultano tutti esattamente identici, sia nella presentazione sia nel nome e nei componenti, è evidente che un competitor stia cercando di confondere la clientela, a maggior ragione se i due ristoranti sono situati nello stesso quartiere (cfr. Tribunale Catania, ordinanza, 12/05/2016).

Il cliente tende a riconoscere un piatto originale associandolo a quel determinato ristorante e, pertanto, se lo stesso piatto si ritrova in un altro luogo, è evidente l'effetto confusorio; oltre al fatto che bisogna sempre considerare l'elemento dell'originalità che deve contraddistinguere il prodotto rispetto all'altro e mancare in quello imitato. Questa confusione può derivare dall'impiattamento, dalla presentazione, dalla descrizione sul menù, dall'usare le medesime fotografie. Sul punto, la giurisprudenza ha affermato che non c'è però imitazione servile se quella particolare presentazione deriva dalle caratteristiche intrinseche e tipiche del prodotto: pertanto, in questo caso non vi è sanzione.

In ogni caso, laddove il vostro concorrente ponesse in atto della concorrenza sleale come quella vista sopra, per difendersi è necessario depositare un ricorso dinanzi al Tribunale competente territorialmente. Lo scopo è quello di ottenere un provvedimento che ordini la cessazione del comportamento illegittimo e, soprattutto, che ne vengano eliminati gli effetti. Il suggerimento è quello di fornirsi di opportune prove da poter produrre in giudizio, soprattutto documentali, affinché sia possibile per il Giudice valutare la situazione e comprendere la confusione ingenerata nella vostra clientela.

se dai menù dei due ristoranti in causa e dai documenti prodotti, i piatti risultano tutti esattamente identici è evidente che un competitor stia cercando di confondere la clientela





CIBUS

**20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE**

PARMA

31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



**WELCOME TO
FOODLAND**

www.cibus.it | cibus@fiereparma.it | Follow CIBUS on    


FIERE di PARMA


FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.


**THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE**


Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale


ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY
S.p.A. - Agenzia per la promozione e l'assistenza
internazionale delle imprese italiane


Regione Emilia-Romagna


CRÉDIT AGRICOLE
Banca ufficiale delle Fiere di Parma



Montalcino: 2020 da Cinque Stelle, *la divina Federica Pellegrini, i premiati col Leccio d'Oro*

di Virgilio Pronzati

Malgrado la pandemia che ha colpito e sconvolto il nostro pianeta, il Brunello di Montalcino continua a far parlare di sé e, ancor più importante, è sempre richiesto all'estero. Dopo i video professionali su Montalcino realizzati dal Consorzio di Tutela e da noti giornalisti americani di settore, i frutti sono stati copiosi ed immediati. Gli importatori USA hanno incrementato l'importazione di Brunello di Montalcino prendendo spunto da due grandi annate come 2015 Riserva e 2016, giudicate eccezionali da Wine Spectator e da altre importanti testate internazionali. Non solo: l'annata 2020 a Montalcino è da annoverare tra quelle eccezionali. Saltata l'Anteprima Benvenuto Brunello per l'emergenza Covid, il Consorzio ha promosso ben due manifestazioni di rilievo. La prima è stata Benvenuto Brunello Off 2021 nei giorni del marzo scorso, con le sessioni solo per gli operatori di settore, giornate dove la qualità delle due prestigiose annate è emersa in tutti i Brunello di Montalcino degustati.

Di seguito le annate a cinque stelle:

1945 *****	1997 *****
1955 *****	2004 *****
1961 *****	2006 *****
1964 *****	2007 *****
1970 *****	2010 *****
1975 *****	2012 *****
1985 *****	2015 *****
1988 *****	2016 *****
1990 *****	2019 *****
1995 *****	2020 *****

FOTO DEL CONSORZIO
DEL VINO BRUNELLO
DI MONTALCINO



La seconda è stata l'assegnazione del prestigioso premio Leccio d'Oro, riservato a ristoranti ed enoteche, nazionali e internazionali, con carta dei vini dove il Brunello di Montalcino è rappresentato al massimo livello sia per numero di produttori che per qualità.

Per questa 29ª edizione, l'ambito premio per la sezione ristoranti è andato alla storica Trattoria Osenna di Luca Di Tommaso a San Quirico d'Orcia, che oltre a molti grandi vini, vanta ben 357 referenze di Brunello di Montalcino! Mentre per quella estera, un ex aequo condiviso dai ristoranti Gattopardo di Gianfranco Sorrentino a New York (con oltre trenta selezioni di Brunello), situato all'interno delle

Rockefeller Townhouses, e Don Alfonso 1890 di Toronto, della famiglia Iaccarino. Primo ristorante nella storia del premio a ricevere due volte il riconoscimento del Consorzio per la prestigiosa presenza di Rosso e Brunello di Montalcino e non solo: nel 2019 la guida 50 Top Italy lo premia come secondo miglior ristorante italiano al mondo, mentre Wine Spectator lo insignisce col Best of Award of Excellence. Di particolare significato, il Leccio d'Oro 2021 della categoria enoteche. A riceverlo, la Fenice di Maurizio De Luca a l'Aquila che, completamente distrutta dal sisma del 2009, ha riaperto nel 2014. Sugli scaffali ci sono ancora esposte le poche bottiglie miracolosamente salvate dal terremoto. Di seguito, l'ambito trofeo va all'enoteca Vino italiano di Boston, dove c'è solo vino italiano e di qualità. Premi speciali del Leccio d'Oro 2021: a Terra di Piero di Cristiano Duranti ad Arezzo va quello dedicato al 'Rosso di Montalcino'. Il 'Brunello Lovers' è assegnato a Giglio Trattoria fiorentina di Manuel Pintore a Bangkok e all'enoteca Two Rocks Wine Company di Mathew Macdonald alle Bermuda.

La famosa formella che ogni anno sigla le stelle della vendemmia, quest'anno è stata firmata dalla pluricampionessa olimpica e mondiale del nuoto italiano, Federica Pellegrini. Sulla piastrella oltre le cinque stelle all'annata 2020, il suo noto tatuaggio l'Araba Fenice, simbolo di rinascita e resilienza. Ecco cosa ha detto nella sua intervista: "Cinque è il mio numero, perché sono nata il 5 agosto, coincidenze che fanno piacere. Astemia io? Impossibile essendo veneta. Sono stata istruita da mio padre, che è stato barman in tutti i più celebri hotel e caffè di Venezia, dal Danieli al Florian, al Gritti Palace, e da mio fratello ne ha seguito le orme. È grazie a lui, ho sempre bevuto bene, Conosco bene Montalcino per esserci stata in vacanza".



Le foglie di curry

17

di Giampiero Rorato

*Una spezia indiana
presente anche
in Europa*

Appuntite e slanciate, le foglie verdi e lucide dell'albero del curry somiglianti un po' alle foglie d'alloro anche se più piccole e sottili, sono molto presenti nella cucina dell'India e dello Sri Lanka. Esse provengono da un alberello della famiglia degli agrumi e in India sono chiamate "kari phulla" o "foglie di nom" e ogni ramo sottile di questi alberelli ha una ventina di foglie.

L'aroma che esse emanano è molto intenso e sa di muschio e di nocciolo che si prolunga in un gusto di limone e mandarino, con finale leggermente amarognolo. Basta strofinare fra loro le foglie o scuotere leggermente l'alberello e si sprigiona subito un profumo molto intenso.

Fondamentali in molti piatti della tradizione indiana, pane e kebab inclusi, le foglie dell'albero del curry lasciate seccare e ridotte in polvere, sono presenti anche nell'India del Sud. Si possono anche soffriggere nell'olio per profumarlo e poi cuocere con esso qualsiasi alimento o aggiungere le foglie poco prima di togliere l'alimento dal fuoco. Sempre in India, ma anche nello Sri Lanka e in aree della Thailandia, queste foglie sono spesso ingrediente dei "garam masala" e di altre miscele a base di curry indiani. Le foglie si aggiungono anche nei brodi, nelle minestre, nelle frittate e nelle salse. Nel Gujarat, che è lo stato più occidentale dell'In-



dia, le foglie di curry sono un ingrediente abituale dei piatti di verdura e sono essenziali nella tecnica indiana dello "tempering" nella quale queste foglie si mettono in padella assieme ai semi di senape e assafetida e si fanno rosolare nell'olio bollente per far sprigionare il loro forte aroma e la "tadka" che si ottiene viene versata sul curry.

Come abbiamo detto, le foglie fresche emanano un aroma forte e caratteristico, molto meno intenso quello delle foglie secche. Ma sono proprio queste ultime che si trovano anche in Europa nei negozi specializzati. Per chi ama questi aromi, pur estranei ai nostri gusti ma presenti in diversi piatti della cucina internazionale di origine indiana, specialmente in Inghilterra, in virtù degli antichi rapporti coloniali con l'India, si consiglia di usare la polvere ottenuta dalle foglie secche o dall'olio in cui le stesse sono state rosolate, per profumare un piatto di legumi, oppure unendo le foglie (o la loro polvere) ad altre spezie, in particolare lo zenzero, i semi di senape, il coriandolo, il peperoncino oltre che per aromatizzare legumi, lenticchie, cavoli, patate, melanzane, anche carni di agnello e capretto, pollo e manzo.

Si capisce benissimo che trattandosi di un aroma estraneo alla tradizione europea è difficile trovarlo, ma in epoca di globalizzazione che ci consente di trovare con facilità tutto quello che si produce nel mondo - cosa questa possibile da pochi decenni - anche in Italia ci sono cucine indiane o dello Sri Lanka che impiegano le foglie di curry e il passaggio da queste cucine a piatti di cuochi nostrani, curiosi di novità, come anche di pizzaioli che amano presentare nelle loro pizze aromi di tutto il mondo - ho conosciuto un pizzaiolo che ha preparato 100 pizze d'ogni parte del mondo - è facile e veloce.

Nulla di male, tutt'altro, se l'incontro con spezie quasi sconosciute come le foglie di curry ci aiuta a conoscere altri popoli, altre cucine e altre culture, ne guadagniamo sia in gusti che in saperi.



LA BIRRA



La birra in Sardegna

di Alfonso Del Forno

I romani la chiamavano Sardinia, da cui il nome attuale. Questa fantastica isola, con circa duemila km di costa bagnata dal mare, è un vero paradiso, con i suoi contrasti morfologici tra le aree costiere e quelle interne. In una terra come questa, meta di turismo internazionale, c'è un dato che sorprende: il consumo di birra. In Sardegna si beve tanto, il doppio di quanto si consuma nel resto d'Italia. Sessanta litri pro-capite l'anno è il consumo medio in Sardegna, a fronte di un valore di circa trenta nelle altre regioni italiane. In questo territorio, che mostra tanto amore nei confronti della bevanda più antica del mondo, non potevano che nascere birrifici artigianali di alta qualità. A capitanare il nutrito gruppo di birrifici sardi c'è Barley a Maracalagonis (Ca). Nato nel 2005 dalla passione di Nicola Perra e Isidoro Mascia, questo birrificio è punto di riferimento per il movimento della birra artigianale italiana, grazie all'alta qualità delle sue birre.

Nicola Perra è stato il primo ad utilizzare l'uva come ingrediente nella birra, ancor prima che queste birre si chiamassero Italian Grape Ale. La BB10, Imperial Stout con mosto cotto di Cannonau, è la pietra miliare delle IGA italiane e rappresenta l'ammiraglia del birrificio. A seguire sono poi arrivate le altre BB, molte delle quali realizzate con il mosto cotto, mentre negli ultimi anni sono state tracciate nuove strade, a partire dalla BB7, in cui viene utilizzato il mosto fiore di uve bianche, trattato in modo tale da mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche. Insieme alle IGA, Barley produce tante altre birre, tra cui ricordo la Sella del Diavolo, bière de garde molto complessa. Spostandosi a Cagliari, troviamo l'omonimo produttore, Il Birrificio di Cagliari. Le birre di Marco Secchi sono state create sin dall'inizio per uso interno al brewpub, ma presto si sono affermate anche fuori, con una presenza sempre più capillare sull'intero territorio nazionale.

LA BIRRA

Pur ispirandosi agli stili internazionali, le birre del birrificio cagliaritano valorizzano spesso materie prime del territorio sardo, come la Meli Marigosu, Saison al miele di corbezzolo, e la Figo Morisca, birra al fico d'India. Appena fuori Cagliari, a Selargius, c'è il birrificio Mezzavia, nato nel 2014 da un'idea di Gianmichele Deiana e Alessandro Melis. La filosofia di produzione è ispirata ai grandi classici belga e anglosassoni, con una recente attenzione alle basse fermentazioni. Da segnalare la Corba, brown Porter d'ispirazione inglese, e la Gare de Roubaix, Biere de garde calda e avvolgente. A Sassari troviamo P3 Brewing, creatura di Giacomo Petretto e Pierpaolo Peigottu, che nasce nel 2012, crescendo anno dopo anno e puntando sempre alla massima qualità del prodotto finale. La prima birra prodotta è la Speed, Golden ale molto semplice nella bevuta, che ha aperto le porte del birrificio al grande pubblico. Interessante la 50 Nodi, american IPA dalle piacevoli note agrumate e un buon amaro finale.

A Guspini (Su), nelle strutture dei vecchi impianti minerari, troviamo il birrificio 4 Mori. La sede è davvero affascinante, così come le birre, i cui nomi si ispirano ai pozzi minerari. Tra queste segnaliamo la Pozzo 5, caratterizzata dalle note di caramello e dall'elegante affumicatura dei malti.

A Nuoro troviamo il birrificio Trulla, brewpub nato nel 2014 grazie alla passione di Antonio Corraïne, che ha portato con sé le sue esperienze realizzate presso un produttore inglese. Proprio alla Gran Bretagna, con influenze americane, s'ispira la Assarajada, caratterizzata da un bel colore giallo dorato e dal grande equilibrio tra le note maltate e quelle luppolate, con una grande bevibilità finale. A Sant'Antioco (Su) troviamo il birrificio Rubiu, luogo in cui nascono le birre di Fabrizio Melis, pensate per essere abbinate ai piatti del pub che ospita l'impianto di produzione. Tra le birre, d'ispirazione classica, troviamo la Flavia, Belgian dark strong ale, birra scura dalle note fruttate che bilanciano quelle amare, il tutto unito in un sorso avvolgente e caldo.

Illustrazioni
di Antonella Manenti



Giorgione

Il forno a gas che unisce **efficienza** ed **economicità** di utilizzo



1963

**HEat.
smART.**



www.cuppone.com



ARTE BIANCA: TRA NOVITÀ E TENDENZE L'APPUNTAMENTO È A HOSTMILANO

Dal mondo del pastry alla ristorazione, dal pane alla pizza, i trend messi in luce dall'Osservatorio della manifestazione parlano di sostenibilità, innovazione e qualità.

Sostenibilità ed efficienza energetica, tutto per fornire all'universo dell'arte bianca idee e soluzioni per adeguarsi al mondo che verrà. Diversi tra loro, il mondo della pasticceria, della panificazione e della ristorazione, mai come ora stanno però seguendo la stessa ricetta: cambiare l'offerta - dalla scelta delle materie prime all'adozione di nuovi processi - per incontrare non solo le rinnovate richieste dei consumatori, ma anche per adattarsi alle nuove tendenze che parlano di salutasmo e igiene.

Per trovare innovazioni e novità di prodotto che le più importanti aziende italiane e internazionali hanno in serbo per i prossimi mesi, l'appuntamento per operatori e trendsetter, sarà a fieramilano (dal 22 al 26 ottobre 2021) per la 42° edizione di HostMilano, la fiera globale dell'HoReCa e del retail che presenta in un'unica location le ultimissime novità e innovazioni dell'intero mondo dell'ospitalità e del fuori casa: dall'arredo alla tavola, dalla ristorazione al caffè, dalla pasticceria al gelato al bar con un palinsesto di centinaia di eventi e incontri in cui esperti e top player condivideranno case history e un know-how sempre più cruciale per affrontare il futuro.

I trend messi in luce dall'Osservatorio di HostMilano evidenziano soluzioni smart per servire prodotti freschi, di alta qualità e nei tempi corretti, qualunque siano

la modalità di consumo: è il trend ad esempio che sta attraversando l'universo del pane: da qualche tempo protagonista di un nuovo ap-peal, grazie a un consumo più consapevole, la ricerca si è spostata sulle lavorazioni (con il ritorno del lievito madre e il recupero delle farine alternative, dal frumento ai grani antichi), ma anche sperimentando ricette con vegetali e superfood. Non solo, però: perché una delle macro-tendenze parla di una clientela disposta ormai a 'lavorare-trasformare-finire' il prodotto a casa, pagnotte e pizze su tutto.

Sul fronte dei macchinari, l'obiettivo diventa allora puntare su innovazione e qualità del prodotto, ma con un occhio di riguardo alle esigenze di tutti. D'altronde, dalla cottura alla refrigerazione passando per la conservazione, oggi più che mai la progettazione deve saper integrare le attuali richieste del mercato, restando al contempo fedele a quel principio di semplicità di utilizzo che rende i macchinari facilmente fruibili dai professionisti in ogni parte del mondo.

E se il futuro nella ristorazione sarà sempre più veloce, essenziale e sostanziale - il boom del deli-very è un fenomeno di portata mondiale - già adesso gli operatori del settore hanno iniziato a concentrarsi sul risparmio delle materie prime e sulla riduzione al minimo degli sprechi. Proprio come accade con gli abbattitori di temperatura, sempre più richiesti in quanto capaci di soddisfare il binomio sicurezza e qualità, capaci grazie alla loro multifunzionalità (dalla cottura all'abbattimento,

dalla conservazione alla sanificazione del cibo) di risparmiare tempo e spazi in cucina; o con attrezzature specializzate come le macchine impastatrici professionali, ormai realizzate in modo da variare la velocità di impasto in funzione della ricetta, ottenendo così livelli di efficienza energetica impensabili fino a qualche anno fa.

Sul fronte degli eventi, tornerà ad HostMilano tra i padiglioni di Rho Fiera Smart Label, Host Innovation Award, il riconoscimento di Host-Fiera Milano e POLI.design patrocinato da ADI, ormai riconosciuto internazionalmente come il premio dedicato all'innovazione. Ma all'interno del macrosettore dedicato a Pane Pizza Pasta non mancheranno altri appuntamenti "top". Tra questi, da non perdere il ritorno di "Pasticceria di Lusso nel Mondo" by Iginio Massari, con i più importanti pastry chef del mondo, o i campionati internazionali: il Cake Designers World Championship; il World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate, a cura di FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria; e il Panettone World Championship, organizzato dai Maestri del Lievito Madre.





INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22-26
OCTOBER
2021

fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD +  host Milano

host.fieramilano.it



ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

La mortadella Bologna

a cura della redazione

La Mortadella Bologna si presenta all'esterno di forma ovale o cilindrica e deve essere compatta e di consistenza non elastica.

La superficie, al taglio, deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il colore è rosa vivo uniforme, mentre l'odore presenta un profumo tipico aromatico; il sapore è tipico e delicato senza tracce di affumicatura.



Storia e curiosità

Il nome mortadella viene fatto risalire all'epoca romana. Secondo alcune fonti, deriva da "Mortarium" (mortaio), un utensile usato per schiacciare la carne di maiale, rappresentato in un basso rilievo di una pietra funeraria conservata al museo archeologico di Bologna; altre fonti ritengono che la parola provenga da "Murtada" (pilottata con mirto, una pianta tipica della macchia mediterranea). In entrambi i casi, la produzione della mortadella può essere localizzata in un'area di influenza romana che si estende dall'Emilia Romagna al Lazio.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di questo prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche. La prima vera ricetta della mortadella la fornisce, nei primi anni del XVII secolo, l'agronomo Vincenzo Tanara con indicazioni degli ingredienti precise e un quantitativo di grasso molto maggiore di quello di oggi. Successivamente, per proteggere il salume dalle falsificazioni, il 24 ottobre 1661 il cardinale Farnese emise un bando



SOPRA
fette
e ingredienti

che codificava la produzione della mortadella fornendo uno dei primi esempi di disciplinare simile a quelli attuali dei marchi DOP e IGP. La fabbricazione e l'applicazione dei previsti sigilli di garanzia erano di competenza della Corporazione dei Salaroli, una delle più antiche di Bologna che, già nel 1376, aveva per stemma un mortaio con relativo pestello.

A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere industriale per la lavorazione di carni suine, attività che accolgono e consolidano, come patrimonio irrinunciabile, la ricetta e la tradizione di questo insaccato che meglio di ogni altro si adatta alle più diverse esigenze dei consumatori.

E questa capacità di adattamento che spiega il suo ininterrotto successo durante i passati 2000 anni, l'indubbio favore che oggi incontra e le ottime prospettive che le si presentano per il futuro.

La Mortadella è stata anche fonte d'ispirazione per il cinema d'autore: Mario Monicelli nel 1971 dedicò a questo salume un film, interpretato da Sophia Loren e Gigi Proietti. Ma non è questo il solo film a legare il suo nome alla mortadella. Anche nel film di Bigas Luna, *Bambola*, del 1996, Valeria Marini è in scena con una mortadella.

Dove viene prodotta e come: tutti i segreti della Mortadella Bologna

La zona di produzione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti regioni e province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (trattate secondo un disciplinare europeo), per la parte magra (di colore rosa) si utilizzano carni a muscolatura striata, ottenute per lo più dalla spalla, tra le parti più nobili del maiale, che vengono triturate e ridotte a un'emulsione cremosa attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati principalmente dal grasso di gola, il più duro e di conseguenze il più pregiato tra i grassi. A questo punto si aggiungono sale, grani di pepe nero, spezie e aromi naturali: tra queste, a discrezione del singolo produttore, possono esserci cannella, coriandolo, chiodi di garofano, macis e noce moscata. È proprio la combinazione delle spezie e la loro quantità ad essere determinante per definire l'intensità del profumo della mortadella.

L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura



voluta (esistono mortadelle di tutte le taglie: da pochi grammi a oltre 20 quintali) e sottoposto a cottura. È questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo aroma e morbidezza; il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore a diversi giorni. Segue una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento che consente al prodotto di "stabilizzarsi". L'aggiunta di polifosfati, sostanze ad azione colorante e proteine del latte è assolutamente vietata.

SOPRA
E SOTTO
Fasi
produttive



Il contenuto in grassi e la composizione qualitativa della Mortadella sono perfettamente in linea con le più evolute tendenze della moderna scienza nutrizionale. L'apporto di colesterolo è basso (in 100 grammi di mortadella ci sono 60-70 milligrammi di colesterolo proprio come la carne bianca considerata più leggera e dietetica) e la presenza di sale limitata. La mortadella, inoltre, è ricca di minerali come ferro e zinco e per questo risulta un alimento ideale per chi svolge una certa attività fisica e ha bisogno di un corretto apporto energetico. La qualità raggiunta nella scelta delle materie prime e nelle tecniche di lavorazione permette di produrre mortadelle particolarmente adatte alle esigenze del consumatore di oggi. Grazie all'opportuna scelta delle carni e alla loro lavorazione in condizioni di temperatura controllata, la presenza di proteine nobili è molto elevata, per non parlare poi delle vitamine. Il mantenimento del normale contenuto vitaminico delle carni non è alterato dal trattamento termico utilizzato. In un etto di mortadella, infatti, sono contenute vitamine B1 (0,24 milligrammi), B2 (0,12 milligrammi), Niacina (4,19 milligrammi) ed è ricca di minerali come il ferro e lo zinco. Dal punto di vista nutrizionale, la presenza di acidi grassi è equilibrata e soprattutto è costituita in maggior parte dai cosiddetti "acidi grassi monoinsaturi", i migliori per l'organismo umano (sono gli stessi contenuti nell'olio d'oliva).



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it

Questo significa:

riduzione della quantità di grasso e quindi di energia; a fronte delle circa 350 kilocalorie per etto di una mortadella tradizionale oggi si producono mortadelle che hanno circa 288 kilocalorie, meno di un piatto di pasta scondita e le stesse calorie della mozzarella fiordilatte.

Oggi una buona mortadella ha circa 60/70 milligrammi di colesterolo per etto, quindi come la carne bianca più leggera e dietetica.

La denominazione

IGP

Il logo "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese specifici, la cui qualità, reputazione e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica e di cui almeno una fase della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione, avvenga nell'area delimitata.

Il riconoscimento comunitario costituisce una valida garanzia per il consumatore che acquistando prodotti contrassegnati dal "marchio" IGP sa di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono ottenuti nel rispetto di precisi disciplinari. Il riconoscimento europeo costituisce, dall'altro lato, una tutela anche per i produttori nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenti sleali (agro-pirateria).



Il Consorzio

Mortadella Bologna

Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP. Il Consorzio, in collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni.

Un'attività costante che ha come unico obiettivo - ed è anche la finalità di tutte le aziende - di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.

Attualmente il Consorzio Mortadella Bologna riunisce 27 aziende che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

L'Italia nel piatto.



CIRIO
1856
Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Dal tipico pomodoro lungo italiano,
nasce **Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina**.

La sua polpa dolce, la consistenza densa e cremosa,
e il suo gusto incredibile rendono ogni pizza un capolavoro.
La nostra arte al servizio del tuo talento.



cirioaltacucina.it

